

Menu déjeuner Du mercredi au samedi midi

Entrée, plat ou plat, dessert	29€
Entrée, plat, dessert	36€

Découverte 59€

-Une découverte de notre univers en 4 services
Midi et soir

Accord mets et vins	28€
---------------------	-----

Émotion 69€

-Se laisser surprendre par la cuisine du Chef en 5 services
Midi et soir

Accord mets et vins	36€
---------------------	-----

Le Grand Menu 89€

-Notre Grand Menu, pour découvrir la cuisine du chef en 7 services
Uniquement le soir et le dimanche

Accord mets et vins	58€
---------------------	-----

Les menus sont proposés pour l'ensemble de la table

Allergies & intolérances

Des menus spéciaux sont adaptés à vos allergies et intolérances. La modification sur place du menu sans information au préalable ne pourra pas être garantie.

Pour faire plaisir

Saint-Jacques, betterave, Sabayon estragon
Tuile soufflée, mousse de chevre de Canaples
Madeleine au miel

Le Grand Menu

Carpaccio de Saint-Jacques boulonnaise, Crevette grise, vinaigrette au chou
d'Adrien, focaccia

Sauvageonnes de Ferrent rôties, mousseline d'estrageon

Haddock de la maison JCD en deux services :

- Raviole, poudre de peau d'haddock, poivre Timut
- Fine gelée, espuma de pomme de terre A.Bayard,

Faux filet Français d'Axuria, cuit au bois de coco, sabayon et poudre de
moutarde fumée

Ou

Ris de veau croustillant Français, jus corsé, sauce à l'orange,
chips à plats de A.Bayard Suppl15€

Tartelette de maroilles et mousseux de Hareng fumé JCD

Vanille de Tahiti en deux textures, dacquoise, coulis d'orange

Madeleine au miel de la Ruche grises

Le contenu du menu est susceptible d'être changé selon les arrivages et l'inspiration du chef Frédéric Barette. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Le menu peut être adapté pour les personnes intolérantes au gluten mais pas pour celles au lactose ainsi que pour les végétaliens.

To please

Corn, artichoke

Beetroot

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

Honey Madeleine

Le Grand Menu

Scallops in two courses

- Carpaccio, brown shrimps, cabbage vinaigrette, focaccia
- Quenelle, smoked beetroot, tarragon sabayon

Smoked haddock Ravioli, haddock skin powder, Timut Pepper

Endive, miso and nuts

Smoked duck breast, orange sauce, potato espuma, potato crisps

or

Crispy sweetbread, full-bodied juice, mustard sabayon, potato crisps Extra 15€

Maroille pie, herring mousse

Vanilla in different ways, dacquoise, oran

The menu can change a bit sometimes according to the delivery of our merchandise or the Chef Frédéric Barrette inspiration. Dishes can sometimes contain allergens. Our menu can be adjusted to people that are gluten intolerant but not to lactose intolerant or vegan.

