



# NOTRE CARTE

## ENTREES & POISSONS

- Le foie gras de canard poêlé 45-  
*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*  
\*
- Le Céleri 45-  
*En variation/ truffe du Périgord*  
\*
- La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise 45-  
*Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé / jus de volaille*  
\*
- La Langoustine de casier 55-  
*Croustille de pied de porc / émulsion carottes*  
\*
- Le Turbot 55-  
*Nage de coquillages/ salsifis truffés/ émulsion de sardines*

## VIANDES & VOLAILLES

- La Pomme de Ris de Veau du Limousin 55-  
*Texture de carottes / moutarde à l'ancienne*  
\*
- Le Pigeonneau des Flandres bien élevé 55-  
*Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre*  
\*
- Le chevreuil 58-  
*Chou rouge à la flamande / sauce poivrade*

## FROMAGES & DESSERTS

- Notre Sélection de fromages affinés 22-  
*Pain aux noix et fruits secs*  
\*
- Le Parfum de Rose 22-  
*Comme un merveilleux framboise / litchi*  
\*
- La Pomme de Pin 22-  
\*
- Le Citron bio en variation 22-  
*Sorbet citron vert / biscuit madeleine*  
\*
- Le Miel de Pays 22-  
*Comme un fondant / caviar pomelos/ infusion romarin*

# LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

## MENU DE SAISON

Le Céleri

*En variation/ truffe du Périgord*

\*\*

La Noix de Saint-Jacques Boulonnaise

*Poireaux / algues Nori / tapioca soufflé/ jus de volaille*

\*\*\*

La Langoustine de casier

*Croustille de pied de porc/ émulsion carottes*

\*\*

Le foie gras de canard poêlé

*Betteraves rouges / vinaigre balsamique 12 ans d'âge*

\*\*\*

Le Turbot

*Nage de coquillages/ salsifis truffés/ émulsion de sardines*

\*\*

Le Pigeonneau des Flandres

*Coing / panais / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

Notre Sélection de fromages affinés

*Pain aux noix et fruits secs*

\*\*\*

La Pomme de Pin

\*\*\*

Menu Privilège en 3 services à 90€

Avec la suggestion de vins du sommelier 125€

*(Menu proposé du mardi au vendredi midi)*

\*

Menu Découverte en 4 services à 120€

Avec la suggestion de vins du sommelier 170€

\*

Menu Prestige en 6 services à 170€

Avec la suggestion de vins du sommelier 245€

\*

Balade gastronomique en 8 services à 200€

Avec la suggestion de vins du sommelier 275€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.