

M

M

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

Menu Privilège en 3 services à 80€

Avec la suggestion de vins du sommelier 115€

(Menu proposé du mardi au vendredi midi)

*

Menu Découverte en 4 services à 110€

Avec la suggestion de vins du sommelier 160€

*

Menu Prestige en 6 services à 160€

Avec la suggestion de vins du sommelier 220€

*

Balade gastronomique en 8 services à 190€

Avec la suggestion de vins du sommelier 250€

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

Merci de votre confiance

Menu Privilège

L'Assiette végétale

Fleur de courge farcie / champignons de saison

Ou

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

Ou

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

Ou

Le foie gras de Canard

Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

Le pigeonneau des Flandres bien élevé

Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu Découverte

L'Assiette végétale

Fleur de courge farcie / champignons de saison

Ou

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

Ou

Le foie gras de Canard

Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

Le pigeonneau des Flandres bien élevé

Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu Prestige

L'Assiette végétale

Fleur de courge farcie / champignons de saison

*

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

*

Le foie gras de Canard

Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

Le pigeonneau des Flandres bien élevé

Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu

L'Assiette végétale

Fleur de courge farcie / champignons de saison

*

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thai

*

Le foie gras de Canard

Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

*

Le pigeonneau des Flandres bien élevé

Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre

Le Plateau de fromages affinés

Pain aux noix et fruits secs

*

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache
