

Le Menu Déjeuner de la semaine

Valable le midi en semaine

Oeuf bio parfait / Champignons sauvages cuisinés à l'huile de noisette
Lard paysan grillé / Crème à l'Epoisse

~

Raviole maison ouverte / Comptée de tomates de Luc à la cardamome
Caillé de vache relevé au haddock / Courge rôtie et Beurre monté au citron

~

Dessert au choix à la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du jour **OU** Plat du jour + Dessert 29€

La Carte

Option végétarienne disponible sur demande

Entrées

Pressé de courge butternut de Braux / Crème de magret fumé de Mr Laprée
Praliné de graines de courge / Vierge à la moutarde fumée *
18€

Gnocchi à la cazette / Purée de châtaignes / Cèpes du Morvan rôtis
Jaune d'œuf confit fumé / Sauce agarique
20€

Plats principaux

Saint-Jacques de la Côte d'Opale / Crémeux de chou-fleur du Moulin de Braux
Condiment Satsuma / Sauce XO / Beurre des barbes *
34€

Ris de veau de la Ferme de Clavisy rôti au sautoir / Poêlée de champignons
sauvages de Guillaume / Cerfeuil tébureux / Jus de veau truffé *
40€

Desserts

Fromages Affinés
12€

Figues rôties au Verjus / Sorbet fromage blanc / Crémeux vanille de Tahiti
Granité d'une décoction de feuille de figuier *
12€

Biscuit moelleux à l'amande / Sorbet miel dans l'esprit d'un nougat
Amandes toastées / Pollen
12€

Menu dégustation 4 séquences * 65€

Menu dégustation 6 séquences 85€