

Par table :

Blanc de poireau au court-bouillon, ail noir, topinambour, fine gelée de mûre



Filet de rouget Barbet, fondue de fenouil et oignons doux, jus de crustacés anisés



Coquille Saint-Jacques de Dieppe, couteau de mer, chou fermenté, esturgeon fumé
Supplément caviar Impérial Gold (10gr) 25,00 €



6/7 Huître chaude de Zélande, chiconnette caramélisée,
cresson de fontaine, poudre de lard, riz soufflé



7 Barbue confite dans son huile aromatisée,
céleri boule, tête de veau, Gruyère d'Alpage AOP, sauge



Carré de chevreuil aux aïelles fumées, boudin,
aumônière d'épaule confite au romarin, champignons des bois, scorsonères



Trio de saveurs et textures autour de la pomme cox's orange Pippin,
sarrasin torréfié, crème épaisse, Calvados de Normandie

Menu 5 services : pp 175,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 240,00 €
Dernière commande à 20h30

6 **Menu 6 services :** pp 195,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 270,00 €
Dernière commande à 20h15

7 **Menu 7 services :** pp 240,00 €
avec sélection de vins (1 verre par plat) : pp 325,00 €
Dernière commande à 20h00

LES MENUS

Automne 2024

Service et taxes inclus

Nous vous prions de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique.
Par respect pour nos équipes, nous fermons notre maison à 00h15

TOUT CHANGEMENT DANS UN MENU ENTRAINERA UN SUPPLEMENT