

## Nos Producteurs locaux

Nous mettons en avant nos producteurs locaux, le tout en sublimant le végétal et en prônant le zéro déchet.

Nous travaillons aussi beaucoup avec la Ferme d'Arnaud à Coutiches pour tous leurs légumes oubliés, les asperges blanches de Raimbeaucourt, la fraises de Phalempin, les lentilles de Marcq en Baroeul, les viandes de l'élevage de chez Lesnes à Cambrai, les poissons de chez Martin à Boulogne sur Mer, le miel de Monsieur Cogez, les herbes aromatiques de mon jardin, etc...

« L'essentiel n'est pas de vivre, mais de bien vivre » PLATON



**1954-2026**  
**72<sup>ème</sup> anniversaire**

## Menu au Déjeuner

**Midi en 2 temps 39€**

Mise en bouche, entrée / plat ou plat / dessert : 39€

Accord mets et vins 24€

**Découverte en 3 temps 49€**

Accord mets et vins 30€

**Évasion en 4 temps 59€**

Accord mets et vins 34€

**Plaisir en 5 temps 69€**

Accord mets et vins 38€

Choix du menu pour l'ensemble des convives

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition

Vins au verre à partir de 10€

Le menu enfant moins de 12 ans 20€.

C'est l'occasion découvrir une autre cuisine. Saumon fumé ou terrine maison, filet de poulet ou de poisson et ses petits légumes de la ferme d'Arnaud, glace fantaisie.

Nos plats sont susceptibles de changer en fonction de nos arrivages. Nos tarifs s'entendant en euro T.T.C service compris. La liste des allergènes et intolérances est disponible auprès de notre maitre d'hôtel.

## Menu au Diner

**Découverte en 3 temps 49€**

Accord mets et vins 30€

**Évasion en 4 temps 59€**

Accord mets et vins 34€

**Plaisir en 5 temps 69€**

Accord mets et vins 38€

**Gourmandises en 6 temps 75€**

Accord mets et vins 42€

**Expérience en 7 temps 86€**

Accord mets et vins 46€

N'hésitez-pas à nous faire part de vos allergies et aversions

\* Le menu 7 temps est servi uniquement pour les tables dont le service débute avant 20h30.

## Menu "moins de 30 ans" 55€\*

Le chef désire faire découvrir une belle gastronomie à petit prix aux moins de 30 ans.

Laissez-vous emporter dans la découverte de la cuisine du chef avec ce menu "les yeux fermés" comprenant le cocktail moléculaire au siphon, une mise en bouche, entrée, plat, dessert, deux verres de vin, eaux et café

\* hors coffrets cadeaux et promotions

**Minimum deux personnes et pour toute la table.**

**Une pièce d'identité peut être demandée**

Vous pouvez aussi offrir nos menus depuis notre boutique en ligne

Ouvert du mardi au samedi soir (sauf mercredi midi) et le dimanche midi

Nous rappelons que pour le bien être de notre équipe, notre restaurant ferme à 16h pour le service du midi et minuit au plus tard pour le service du soir.

Merci pour eux

Bon  
Appétit!



Toutes nos infos regroupées sur ce qr code