

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 fraise de Phalempin, les lentilles Beluga 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 - 2024

70^{ème} anniversaire

Voyagez dans le temps

Demandez conseil à notre sommelier. Une belle carte des vins est à votre disposition

Nos vins au verre

Les Bulles

Brut rosé de Meyrague 2022 Duras	10€
La coupe de champagne Pertois Lebrun(1*guide Hachette)	12€
La coupe de champagne Ruinard	18€

Vins rouges

Pessac Leognan 2021 château Haut Plantade	12€
IGP Alpilles 2021 domaine Hauvette BIO	14€
Crozes-Hermitage 2024 « Certitude » François Villard	12€

Vins blancs

Viognier 2022 F.Villard Les Contours de Deponcins	10€
Pouilly-Fumé 2022 Terre de Caillote FX Bart	10€
Arbois 2022 Patchwork Bénédicte et Stéphane Tissot	12€
Sauternes 2021 L'Ilot Château Haut Bergeron	10€

Vins Rosés

Côte de Prov. Whispering Angel 2023 Esclan	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

Menu Bistronomique du dimanche

Mises en bouche

Entrées

Tomates ananas, burrata crémeuse, siphon basilic, pétales de paprika, gressin **2023**

Ou

Mosaïque de truite de l'Artois de notre fumoir, façon sushi**2023**

Ou

Pâté en croute canard, foie gras, ris de veau et pistaches(+ 5€) **1959**

Plat

Filet d'agneau en croûte de pain à l'ail des ours, déclinaisons d'artichauts**2024**

Ou

Filet de bar, barigoule d'artichauts, tomates confite et oignons rouges, crème basilic **2020**

Ou

Pomme de ris de veau au fenouil sauvage (+ 10€) **2002**

Dessert

Fantaisie framboise, verveine citronnelle, estragon **2024**

Menu Bistronomique du dimanche

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

Mises en bouche, Entrée, plat & dessert : 44€

Accord mets et vins 28€

Mise en bouche, **deux** entrées, plat & dessert : 59€

Accord mets et vins 34€

Menu servi uniquement le dimanche midi. Réservations de 12h à 13h30