

## 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, les herbes aromatiques de mon jardin, etc..

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



## Menu du déjeuner 36€

Accord mets et vins 24€

Saumon, blinis, yuzu, caviar de hareng

Ou

Soupe de polenta, comté et truffe noire

\*\*\*

Pluma Ibérique sauce chorizo

Ou

Le dos de bar rôti sur peau, jus crémé à la vanille de

Madagascar

Où

La pomme de ris de veau au fenouil, carottes (+8€)

\*\*\*

La tarte tiède au chocolat Bernard Pacaud

Où

Le baba au rhum et à la vanille

Accord mets et vins 24€

### Sauf le samedi midi

Choix du menu pour l'ensemble des convives

**N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances**

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition

Vin 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 maître d'hôtel

## De la truffe au Menu

Meringue citron vert, thé vert à l'azote

liquide



Caviar box à la truffe



Carpaccio de saint Jacques, truffes noires



Foie gras poêlé, céleri vanille, kumquat



Truffes blanche bianchetti, petit épeautre, œuf confit



Ris de veau, fenouil, miel, cumin



Carré de porcelet fumé, persil tubéreux, truffes



Citron, yaourt brebis, tapioca



**Plaisir en 6 temps ♦ : 59€**

Accord mets et vins 34€

**Gourmandises en 7 temps ♣ : 74€**

Accord mets et vins 38€

**Expérience en 8 temps ♥ : 86€**

Accord mets et vins 42€

Dernière prise de commande à 13h ou 20h30 sur ce menu 8 temps

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

## Menu "moins de 30 ans" 52€\*

Le chef désire faire découvrir une belle gastronomie 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

\*Servi du mardi au vendredi, hors coffrets cadeaux et promotions

Minimum deux personnes et pour toute la table.

Une pièce d'identité peut être demandée

Vous pouvez aussi offrir ce menu depuis notre boutique en ligne

**Ouvert du mercredi soir au samedi soir**

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