

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 Printemps

Tartare de thon, artichauts, aromates thaïs

Ou

Petits pois, pomme, menthe ricotta

Ou

La langue Lucullus au foie gras frais maison (+8€)

Le carré de porcelet, jus aux truffes

Ou

Le dos cabillaud skreï, petits légumes verts, lait d'amande,

Ou

La pomme de ris de veau au fenouil, carottes (+10€)

Le micuit micru au chocolat, glace cardamome

Ou

Le baba au rhum et à la vanille

Menu du printemps au Déjeuner

Entrée, Plat ou plat dessert : 32€

Entré, plat & dessert : 39€

Accord mets et vins 24€

Menu du printemps au Diner

Entrée, Plat ou plat dessert : 36€

Entré, plat & dessert : 44€

Accord mets et vins 24€

Choix du menu pour l'ensemble des convives

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 maitre d'hôtel

Au Menu

Meringue citron vert, thé vert à l'azote liquide



Caviar box à la truffe, toast melba



Cannelloni de tourteau, asperge verte, caviar de

hareng



Asperges blanches, émulsion haddock, œuf confit



Veau, petits pois, citron confit, cacao



Ris de veau, fenouil, miel, cumin



Carré d'agneau en croute d'ail des ours et romarin, aubergine en aigre doux, croustillant de

semoule



Dôme fraise estragon



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 nos menus 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