

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 - 2024

70^{ème} anniversaire

Voyagez dans le temps

Carte d'été

Nous sommes ouverts tout l'Été. Nous et proposons une carte réduite

Choix du menu pour l'ensemble des convives

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

Légumes anciens de la ferme d'Arnaud à Coutiches, estragon, verveine citronnelle, main de buddha, maquereau, shiso pourpre, tomate ananas, cumin, petits pois frais, fenouil, basilic, rhubarbe, lentilles beluga et quinoa de Marcq en Baroeul, tagette, bar de ligne, langoustine, carré de cochon de lait, sardines, safran, radis daïkon, rhubarbe, framboise, artichauts, choux fleur, œuf bio, petit suisse fumé, pois chiches, oignon rouge, homard bleu, caviar de hareng, foin, citron vert, bergamote, filet d'agneau du bourbonnais, fèves, asperges vertes, wakame, moutarde rouge frisée, ananas, capucine, pluma belotta, pomme de ris de veau, radis, fenouil sauvage, yuzu, oxalis, Sarazin, orge perlée, saumon label rouge, carré de veau du Limousin, olives, miel et fraises de Phalempin, thon rouge

MENUS LES YEUX FERMÉS

Servi pour l'ensemble de la table en 3 ou 6 services, le chef vous concocte votre menu suivant le marché et sa créativité.

Précisez vos intolérances alimentaires, vos aversions et laissez-vous guider.

L'été en 3 temps 44,00€

Accompagnement des vins : 28€

L'Expérience en 6 temps 64,00€

Accompagnement des vins : 34€

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition, mais le sommelier peut également vous suggérer un accord au verre à partir de 10€ le verre.

Demandez conseil

Demandez notre liste des allergènes

Ouvert du lundi soir au dimanche midi

Le menu enfant moins de 12 ans : 12€ C'est l'occasion découvrir une autre cuisine. Saumon fumé ou terrine, filet de poulet ou de poisson et ses petits légumes de la ferme glace fantaisie

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

Vous pouvez aussi offrir nos menus depuis notre boutique en ligne

Ouvert du mardi au samedi soir 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