

Nos Producteurs locaux

Nous mettons en avant nos producteurs locaux, le tout en sublimant le végétal et en prônant le zéro déchet. Nous sommes un des premiers partenaire de la Ferme de l'Echo Village à Santes pour nos légumes, herbes, etc. Ouvert aux particuliers, je vous conseille leurs paniers découverte. Nous travaillons aussi beaucoup avec la Ferme d'Arnaud à Coutiches pour tous leurs légumes oubliés et les asperges blanches de Raimbeaucourt.

La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard"

Auguste Escoffier



Menu « Printemps »

Saumon confit à 44°, vanille, petits pois

Ou

Œuf bio, truffes d'été, choux fleur

ou

Tartare de thon, Ajo blanco

Pluma ibérique au chorizo

Ou

Filet de flétan blanc sauvage, crème de coquillages

Ou

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

Tarte au chocolat trop bonne

Ou

Fantaisie fruits rouge rhubarbe

Menu « Printemps » 3 plats : 39€*

Accord mets et vins 24€

Au verre à partir de 9€

(*44€ le weekend)

Menu du midi entrée plat ou plat/dessert : 29€

+ eau, vin et café 50€ (sauf 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 et le sommelier sont à votre disposition

Herbes, pousses et légumes de l'Echo village, Légumes anciens de la ferme d'Arnaud à Coutiches, asperges blanches de Raimbeaucourt, estragon, radis red meat, verveine citronnelle, main de buddha, shiso pourpre, berce, cumin, foie gras, fenouil, tagette, bar de ligne, Polenta, Mimolette extra vieille, safran, carré de cochon de lait, safran, langoustine, foie gras, anguille fumée, œuf bio, petit suisse fumé, homard bleu, caviar de hareng, foin, citron vert, bergamote, asperges vertes du Pertuis, fraises siflorette, wakame, laitue de mer, Saint Pierre, moutarde rouge frisée, vanille, paleron Blanc Bleu, Cresson, moutarde pizzo, ananas, coucou de Malines, capucine, pluma belotta, pomme de ris de veau, radis, yuzu, oxalis, mangues, Sarazin, orge perlée, saumon label rouge, carré de veau du Limousin, miel de Phalempin,

MENU LES YEUX FERMÉS

Servi pour l'ensemble de la table en 5 ou 7 services, le chef vous concocte votre menu suivant le marché et sa créativité.

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

Le Plaisir en 5 temps 59,00€

Accompagnement des vins : 32€

L'Expérience en 7 temps 89,00€

Accompagnement des vins : 37€

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 9€ le verre.

Demandez conseil

Ouvert midi et soir du mardi au samedi

Le menu enfant moins de 12 ans est offert. 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 de l'Echo village, glace fantaisie

Offre non cumulable avec les coffrets, menu du midi ou promotions. 1 menu offert par parent.

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