

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 Marçq 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 « Automne » en 4 temps 44,00€

Accord mets et vins 26€

Box Caviar

Carpaccio de Saint Jacques, cerfeuil tubéreux, poireaux, noisettes rapées et huile de noisettes

Ou

Œuf parfait aux cèpes à l'écume de lard maison

Quasi et poitrine de veau , vrai jus de veau aux girolles

Ou

Cabillaud fumé, cocos frais et fév au chorizo, céleri aux amandes, cèpes

Ou

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

La belle profiterole de Théo

Ou

Figues rôties au miel , cassis et romarin

Vin au verre à partir de 10€

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

Truites de l'Echo village, Légumes anciens de la ferme d'Arnaud à Coutiches, estragon, mures, radis red meat, verveine citronnelle, main de buddha, maquereau, shiso pourpre, berce, cumin, tagette, bar de ligne, mimolette, tourteau de la baies Saint Jean, carré de cochon de lait, Veau sous la mère, sardines, safran, radis daïkon, rhubarbe, langoustine, artichauts, choux fleur, œuf bio, patate douce, petit suisse fumé, lentilles beluga de Marçq en Baroeul, caviar de hareng, foin, citron vert, bergamote, fèves, wakame, laitue de mer, Saint Pierre, truffes d'été, moutarde rouge frisée, tomates d'antan, couteaux, coques, ananas, capucine, pluma belotta, pomme de ris de veau, radis, fenouil sauvage, figues, yuzu, oxalis, Sarazin, orge perlée, saumon label rouge, carré de porcelet, miel de Jean-Yves Cogez, fraises de Phalempin, thon rouge,

MENU LES YEUX FERMÉS

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

Le Plaisir en 7 temps 65,00€

Accompagnement des vins : 34€

Duo de mises en bouches en accompagnement de votre apéritif (non compris)

Meringue à l'azote liquide

Box Caviar

Entrée froide

Entrée chaude

Plat

Pré dessert

Dessert

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

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