

Menu carte* « ENTREE – PLAT – DESSERT 70€
ENTREE – PLAT- 60€ PLAT – DESSERT 50€

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

Pour Commencer

LE DEMI HOMARD BLEU ROTI AU BEURRE DE GENIEVERE (+10€)
Fleur de betterave, jus de veau aux fruits rouges

*LE CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES
Asperges vertes, tomates, crème acidulée au caviar de hareng Avruga et fines herbes

LE PRESSÉ DE FOIE GRAS , THON FUMÉ ET GELÉE DE RHUBARBE
Fraicheur d'asperge verte et tomate, **herbes et poudre d'huile de menthe**, sphérification de fromage blanc

Les plats

LE FILET DE TURBOT DE NOS COTES A LA MOELLE
Sauce cardinale, mousseline de céleri

*LA BELLE SOLE DE PETIT BATEAU DE BOULOGNE SUR MER
Cuite simplement façon meunière, embeurrée de pomme de terre

LA FILET DE BŒUF DE NOTRE FUMOIR BASSE TEMPERATURE
Jus corsé au vin de chinon, oignon en soufflé

LE CŒUR DE RIS DE VEAU EN FAGOT DE FENOUIL SEC (+10€)
Vrai jus, petits légumes de Monsieur Menu

N'hésitez-pas à nous signaler vos intolérances.

*Très provisoirement, ce menu carte n'est pas disponible le lundi midi et soir, mercredi soir , jeudi soir .

Les Fromages fermiers

LE CHARIOT DES FROMAGES FERMIERS (+ 14€)

Affinés par La Finarde à Arras

Les Douceurs

(à commander en début de repas)

LA TARTE AU CITRON

Revisitée façon Thierry Marx et devenue un incontournable (20')

LE PARFAIT GLACE A LA CHICOREE ET AU SPÉCULOOS

Tube croustillant, émulsion de lait **d'amande, granité citron verveine** citronnelle

LA TARTE AU CHOCOLAT TROP BONNE

Avec une pointe de caramel et **d'orange confite**

LE SABLÉ AUX FRAISES ET COMPOTÉE DE RHUBARBE

Galet de glace à la fraise Tagada

* les plats « TRADITION » depuis deux ou trois générations à la carte

Au-delà de 8 convives, nous vous invitons à choisir ou confectionner un menu à la réservation.

Le sommelier vous propose l'accord mets et vins sur l'entrée et le plat : 29€

ou l'accord mets et vins sur l'entrée, le plat et le dessert : 34€

Le pain est fait maison tous les jours avec les farines bio des Moulins de La Bassée

Le beurre cru demi-sel provient de la Ferme du Chapitre à Bissezelle.

Nous sommes ouverts tous les soirs du lundi au samedi de 19h30 à 21h30 et tous les midi du lundi au vendredi de 12h à 14h