

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 fraise de Phalempin, les lentilles Beluga et le quinoa 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

Demandez conseil à notre sommelier. Une belle carte des vins est à votre disposition

Nos vins au verre

Les Bulles

Brut rosé de Meyrague 2022 Duras	10€
La coupe de champagne Pertois Lebrun(*guide hachette)	14€
La coupe de champagne Ruinard	18€

Vins rouges

Pessac Leognan Chateau Haut Plantade 2021	14€
IGP Alpilles 2021 domaine Hauvette BIO	14€
Crozes-Hermitage 2021 « Certitude » F. Villard	10€

Vins blancs

Montlouis 2022 Dom Taille aux loups de .JBLLOT	10€
Chablis 2020 Vent d'Ange Dom. Patte Loup Th. Picot BIO	14€
Arbois 2022 Patchwork Bénédicte et Stéphane Tissot BIO	12€
Sauternes 2015 Château Haut Bergeron	10€

Vins Rosés

Côte de Prov. Whispering Angel 2023 Esclan	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

Menu Bistronomique du dimanche

Mises en bouche

Entrées

Langue Lucullus au foie gras frais maison 1959

Ou

Saumon fumé maison , taboulé de quinoa de Marcq en Baroeul , pesto , crumble tomates confites

Ou

Tomate d'antan, burrata, pesto au siphon, roquette, flocon de paprika 2022

Plat

Pluma ibérique fumé cuit à basse température, caviar d'aubergine, piquillos , jus corsé au chorizo 2024

Ou

Filet de bar à la crème de vanille, risotto de céleri 2024

Ou

Pomme de ris de veau au fenouil sauvage (+ 10€) 2002

Dessert

Fantaisie framboise, verveine citronnelle 2024

Ou

Tarte au chocolat trop bonnes 2018

Menu Bistronomique du dimanche

Mise en bouche, entrée, plat ou plat dessert : 39€

Mises en bouche, Entrée, plat & dessert : 44€

Accord mets et vins 28€

Mise en bouche, deux entrées, plat & dessert : 59€

Accord mets et vins 34€

Menu servi uniquement le dimanche midi. Réservations de 12h à 13h30