

## 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<sup>ème</sup> 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)	12€
La coupe de champagne Ruinard	18€

#### Vins rouges

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

#### Vins blancs

Viognier 2022 F.Villard Les Contours de Deponcins	10€
Chablis 2020 Vent d'Ange Dom. Patte Loup Th. Picot <b>BIO</b>	14€
Arbois 2022 Patchwork Bénédicte et Stéphane Tissot <b>BIO</b>	12€
Sauternes 2021 L'Ilot 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

Pâté en croûte de canard, foie gras et pistaches(supp 5€) 1959

Ou

Mosaïque de truite de l'Artois de notre fumoir, façon sushi 2023

Ou

Langoustine snackée, petits pois et fèves, bisque des carapaces au siphon ; mayonnaise de rhubarbe 2024

### Plat

Filet d'agneau en croûte de pain à l'ail des ours, déclinaisons d'artichauts 2024

Ou

Filet de bar, barigoule d'artichauts, tomates confite et oignons rouges, crème basilic 2020

Ou

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

### Dessert

Fantaisie framboise, verveine citronnelle 2024

Ou

Soupe de melon et pastèque, sorbet melon, espuma de yaourt grecque, crumble cacao2024

## 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