

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 et le quinoa de Marcq en Baroeul, les viandes de l'élevage de Monsieur Lesnes à Cambrai, la truite de l'Artois, les pigeonneaux de Monsieur Dequidt, 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

Menu Eté

Mises en bouche

Oeuf parfait, shiitakés fermentés, giroles 2024

Ou

Lucullus au foie gras frais maison (+ 5€) 1959

Ou

Saumon de notre fumoir, taboulé de quinoa, pesto 2024

Pluma ibérique fumé, jus corsé au chorizo 2010

Ou

Filet de bar, cèleri, vanille 1996

Ou

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

Tarte Chocolat trop bonne et Orange 2019

Ou

Pavlova, kiwi, banane, sésame noir 2024

Menu Eté

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 38€

Choix du menu pour l'ensemble des convives

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition

Vins au verre à partir de 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

Nos tarifs s'entendant en euro T.T.C service compris. La liste des allergènes et intolérances est disponible auprès de notre maître d'hôtel

L'Expérience

Meringue thé macha,
citron vert à l'azote liquide 2008

♥♦♦

Caviar box à la truffe, toast melba 2022

♥♦♦

L'huitre orgasmique 2024

♥♦♦

Lucullus 1959

♥

Thon, sauce XO, dashi combawa 2024

♥♦♦

Ris de veau, fenouil 2002

♥

Pigeonneau des Flandres, poulpe 2024

♥♦♦

Abricots bio, crumble noir, tuile amande 2024

♥♦♦

Plaisir en 6 temps ♥♦♦ : 69€

Accord mets et vins 34€

Expérience en 8 temps ♥ : 89€

Accord mets et vins 42€

N'hésitez-pas à nous faire part de vos allergies et aversions

Menu "moins de 30 ans" 55€*

Le chef désire faire découvrir une belle gastronomie à petit prix aux moins de 30 ans.

Laissez-vous emporter dans la découverte de la cuisine du chef avec ce menu "les yeux fermés" comprenant le cocktail moléculaire au siphon, une mise en bouche, entrée, plat, dessert, deux verres de vin, eaux et café

* hors coffrets cadeaux et promotions

Minimum deux personnes et pour toute la table.

Une pièce d'identité peut être demandée

Vous pouvez aussi offrir nos menus depuis notre boutique en ligne

Ouvert du mardi au samedi soir (sauf mercredi midi) et le dimanche midi