



Le menu avec l'entrée froide : 55€

Accord mets et vins du sommelier : 34€

Le menu avec les deux entrées : 72€

Accord mets et vins du sommelier : 38€

La bouteille de champagne Ruinard : 99€

Le verre de vin sélectionné par le sommelier à partir de 10€

Le menu tout compris avec l'entrée froide : 109€

(Champagne Ruinard , whisky 12 ans, la sélection du sommelier, eaux café et mignardises)

Le menu tout compris deux entrées : 129€

(whisky 12 ans ou champagne , la sélection du sommelier, eaux café et mignardises)

Menu de la fête des Mamans

Tartelettes petits pois, citron confit

Panacotta d'asperges blanches, jambon serrano

Filet de truite fumé de l'Artois, crémeux au caviar de hareng, gressin,
radis green meat, tagettes

Risotto de homard à l'estragon, asperges de Raimbeaucourt (selon
météo) et copeaux de parmesan

Le filet de bœuf au whisky Lagavulin 16 ans en deux cuissons, poivre
de sechouan, huile de pignon de pin et patate douce

ou

La lotte en clair obscur à l'olive noire, poêlée d'épinards, embeurée
de rattes et graines de moutarde

L'assiette de fromages fermiers affinés
(supp. 14€)

Fantaisie Fraises rhubarbe

Menu des bambins : 22 euros moins de 12 ans (saumon fumé ou terrine
maison puis, filet de poisson sauce citron purée, ou tagliatelles carbonara
et coupe de glaces fantaisie)