

Les Entrées

Poitrine de Bœuf Black Angus confite façon barbecue
et coing sur salade de pousses d'épinard 18€
Confit Black Angus beef belly barbecue style, quince and baby spinach salad

Terrine de foie gras, pommes crues et cuites 25€
Foie gras terrine, apple compote

Ceviche de Bar sauvage et poireaux façon vinaigrette 21€
Marinated seabass and poached leek

Les Plats

Fricassée de ris de Veau aux morilles et purée de potiron 37€ *
Sweetbread fricassee and cep mushrooms, pumpkin mash

Tataki de thon rouge aux herbes,
risotto à l'encre de seiche, poêlée de pied de moutons 29€
Tuna tataki, squid ink risotto, pied de mouton mushrooms

Filet de Bœuf Simmental purée de Panais à l'ail grillé,
Radis vert cru et cuit 31€
Simmental filet of beef, parsnip and garlic, green radish

Les Desserts

Assortiment de fromage du Nord de la maison Philippe Olivier 17€
Selection of local cheeses from Philippe Olivier

Tarte Chocolat Caramel Pécan, 16€
Chocolate and toffee tarte with pecant nut

Pavlova de saison, façon Gantois 14€
Meringue, with prune, yellow plume and sherry sauce

*Supplément 5€ sur les menus



Tous nos plats sont faits maison « Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition auprès du Maître d'Hôtel »

Les Menus

Choix à faire dans la carte

Formule Midi

Du mardi au vendredi

Entrée / plat ou Plat/dessert

37€

Formule Marché

Du mardi midi au samedi soir

Entrée / plat/dessert

51€

Menu Découverte 5 services

Menu unique pour l'ensemble de la table

2 Entrées / 2 Plats / 1 Dessert

78€

Accord mets et vins

108€

Menu enfant

Plat/dessert avec 1 boisson

21€