

Entrées

Betteraves vieilles- sauce onctueuse maquereaux fumés- gel cédrat- huile d'herbes- caviar Baeri maison DeNeuvic —15 €

Morilles farcies puis rôties- crème de pain brûlé- parmesan 24 mois- tombée d'ail des ours- émulsion herbacée —15 €

La mer selon arrivage:

Huîtres n°2: La cave de Calvados

servies avec mes condiments : algues et herbes, pommes et vinaigre, caviar d'échalotes

Les 3: 12€

Les 6: 18€

Les 9: 24€



Plats

Asperges vertes- mijoté de pois chiche & citron confit- condiment coriandre- salicornes —24 €

Pasta verde- légumes verts- crème d'asperges au parmesan- fleurette de brocoli- croquant wasabi- 22€

Dodine de volaille farci à l'ail noir- salsifis en textures, double jus- neige de Maroilles - 28€

Pêche sauvage & monochrome blanc-

crémeux Céleri rave- voile de céleri-rave au vinaigre de cédrat- asperges blanches - 30€

Entrecôte- jus corsé- pommes frites- salade folle - 39€



Fromages

Brioche perdue- Maroilles fondant- gel pomme & cidre- pop corn de sarrasin —7 €



Desserts

Café « Nuance de printemps » mignardises inspirées de la saison et du terroir —12 €

Textures de Citron de Sicile- Meringue- sorbet aux herbes —12 €

Chaud & froid Chocolat et cacao Valrhona—13 €

Prix nets

