

MENU DÉRIVE DE JOUR

Au fil de la saison et de l'inspiration du Chef.
Laissez-vous dériver doucement, le temps d'un moment.
Comptez ~ 1h15 pour une expérience sincère.

Menu dérive 3°- 38€

Entrées



Textures d'aubergine- soja yamato- sésame- yuzu- basilic thaï

ou

Girolles- oeuf parfait- déclinaison de maïs

Plats



Risotto Aquarello- champignons selon le marché- raisin blanc & noisette-
gel persil & cerfeuil- parmesan

ou

Pèche du moment nacré- tomate vieillit & haricot coco- jus tomaté au pimenton fumé-
spinach- huile d'olive de Sicile- **+3€**

ou

Pulled Beef by SB- Boeuf des Hauts de France confit & fumé- jus au Tamarin-
condiment pommes & piment doux-herbes- purée de patate douce au galanga-
noix de cajou & pop corn de sarrasin **+3€**



Fromage

Ecume de Wimereux crémeuse- abricot en texture- fleurs du moment- **+5€**



Desserts

Café nuance d'été- Mignardises du moment et de saison

ou

Fraicheur de pommes et herbes du coin

