

Entrées

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

Morilles farcies puis rôties- tombée d'ail des ours- crème de pains brulés- parmesan —15€

Foie gras poêlé- jus corsé- pommes- vinaigre de cidre—18 €



Plats

Pasta verde -légumes verts- crème d'aspargus au parmesan- brocoli romanesco - croquant wasabi 22€

Dodine de volaille fermière- double jus de poulet- textures de panais- neige de Maroilles—28 €

Agneau Pâques cuit 12h- navarin de petits légumes printaniers- Ratte du Touquet safrané- 28€

Maigre Corse label rouge- monochrome blanc- crémeux panais- voiles de céleri-rave au vinaigre de cédrat- asperges blanches - 30€

Boeuf Wagyu- jus de viande aux poivres vert- pommes de terre frits- salade folle - 59€



Fromage

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



Desserts

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

Chaud & froid Chocolat et cacao Valrhona—13 €

Premières fraises- mélassé au rapadura- huile de basilic- crème fouetté a la main —13 €

Prix nets

