

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.

Dérive en 3° — 37 euros

Entrées

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

Ou

Betteraves vieilles- sauce au maquereau fumé JC David- gel cédrat- huile d'herbes- jeunes
pousses



Plats

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

Ou

Pasta verde- légumes verts- crème d'asperges au parmesan- fleurette de brocoli-
croquants de wasabi



Fromage

Brioche perdue- Maroilles fondant- gel pomme & cidre- pop corn de sarrasin +5 €



Desserts

Textures de Citron de Sicile- Meringue- sorbet aux herbes

Ou

Café Nuance de printemps 3 mignardises inspirées de la saison et du terroir

