

Entrées

Textures d'aubergine- soja yamato- sésame- yuzu- basilic thai - 13€

Girolles- oeuf parfait- déclinaison de maïs- 13€

Huitres Henri IV Domaine de Navarre- perles d'échalote- brunoise de pommes au vinaigre de cidre- tartare de salicornes huile d'herbes par 3: 12€/ par 6: 22€ / par 9: 30€

Plats



Risotto Aquarello- champignons selon le marché- raisin blanc & noisette- gel persil & cerfeuil- parmesan- 24€

Pèche du moment nacré- tomate vieillit & haricot coco- jus tomaté au pimenton fumé- spinach- huile d'olive de Sicile- 26€

Magret de canard rosé & grillé sur la peau- figues - pois chiche- salade Trévise 28€

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 26€



Fromage

Ecume de Wimereux crémeuse- abricots en textures- fleurs du moments - 10€



Desserts

Fraicheur de pommes et herbes du coin - 12€

Café nuance d'été- Mignardises du moment et de saison- 12€

Délicieuse figues- financier noisette- sauce chocolat blanc et clous de Girofle - 12€

Parfait glacé reines des près- mirabelles de Lorraine- pollen de la Vallée de la Course- 13€



Prix nets