

Entrées

Moules 2.0 by SB- coulis de livèche- gel citron- espuma pomme de terre-
pomme pailles- 13€

Girolles- oeuf parfait- déclinaison de maïs- jus corsé végétal- 14€

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€

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



Plats

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

Moules x Frites- moules AOP de la baie du Mont St Michel- jus marinières-
pommes frites & crème de Maroilles- 24€

Magret de canard rosé & grillé sur la peau- purée de pomme de terre au mout de raisin-
figues- salade Trévise- 26€

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€

Brioche perdue- Maroilles juste fondu- gel pommes cidre- pop corn sarrasin- 10€



Desserts

Fraicheur de pommes et herbes du coin - 12€

Cht'i nuance d'été- Mignardises autour des produits de la région- 12€

Délicieuses 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