

À Partager.

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, cultivés par des producteurs français .

- Oeuf Ajitsuke à la Japonaise** 9E
Tobiko . Graines de Sésames* . Mayo Wasabi
- Les Poireaux Vinaigrette *** 8E
Sauce gribiche, cédrat, chapelure de pain
- Le Tarama de Haddock *** 12E
Pickles de radis de couleurs, huile d'aneth et citron vert
- Le Gravlax de Truite** 17E
Truite en gravlax, salsa pomme radis noir, gel citron vert
- Le Choux de Bruxelles*** 12E
Grillés, sauce césar, lard, parmesan
- Les Huitres de Saint Vaast** 9E
Condiment soja, gingembre, échalotes
- Les Saint-Jacques de Normandie *** 18E
En carpaccio, aguachile de betterave, radis daikon

Les Plats.

- La longe de veau grillée** 28E
Butternut rotie, sauce osso buco, condiment orange
- La Pluma *** 25E
Cochon du perche, endives grillées, pleurottes, sabayon poivre vert
- Le Poisson Du Moment *** 24E
Légumes de saison, citron confit, beurre blanc, pickles radis d'hiver

À Dévorer.

- La Tomme de Bray** 8E
Confit d'échalottes, huile d'olive
- Le Chocolat *** 9E
En ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette
- La Pomme *** 10E
Rôtie, chapelure de brioche, caramel au vinaigre de cidre, mousse au pain grillé
- Le Cheesecake *** 11E
Confit de kumquat, variétés d'agrumes, amande et graines de tournesol

Les Allergènes .

- . Oeuf
- . Céréales contenant du gluten
 - . Lait
 - . Moutarde
 - . Arachide
 - . Fruits à coques
 - . Mollusque et Crustacés
 - . Poissons
 - . Graines de sésame
 - . Soja
- . Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/Kg ou 10mg/L
 - . Noix
 - . Lupin
 - . Céleri