

La carte :



Le paleron de bœuf de 7 heures, sauce gribiche

Tomate confite & pickles de radis

ou

Le ceviche de maigre au pomelos,

Légumes marinés à la vinaigrette de Wasabi

ou

La terrine de foie gras de canard,

Chutney de melon & Magret Fumé

Le dos de merlu snacké,

Beurre blanc au gingembre

ou



Le filet de pintade de Licques,

Bière & champignons

ou

La noix de veau blanche,

Caviar d'aubergine et poivre Sarawak

La Pavlova aux fruits rouges,

Crème fouettée à la Vanille Bourbon

ou



Le moelleux au chocolat noir,

Parfait glacé à la griotte et crumble

ou

Les abricots rôtis,

Lait d'amande et financier pistache

Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 38 €

Plat unique 19 €