

LE MENU DEGUSTATION

Servi pour la table entière.

Mise en bouche

Les deux entrées du menu du moment

Sorbet

Un plat du menu du moment

Le dessert

Sans boissons : **75 €**

Avec sélection de vins : **105 €**

LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

ENTREE AU CHOIX

Le foie gras poêlé, pain d'épices,
jus au porto, Granny Smith confite.
OU

Le maquereau brûlé à la flamme,
brocoli, yuzu, argousier.

PLAT AU CHOIX

La volaille de Licques, jus à la truffe,
shiitake, patate douce.
OU

Le dos de colin pêché à la ligne, fregola sarda,
mangue, sauce au Champagne.

DESSERT AU CHOIX

Le tout chocolats et fruits de la passion.
OU

Le plateau de fromages (+ 8€).

Sans boissons : **55 €**

Avec sélection de vins : **80 €**

A partir de 8 personnes, merci de bien vouloir choisir le menu.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Foie gras poêlé, pain d'épices, jus au porto, Granny Smith confite. **27**
- Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord maison, persil frit, citron. **24**
- Les croquettes au fromage et parmesan maison, salade croquante. **18**
- Les ris de veau de cœur, béarnaise au homard, graines de moutarde. **35**
- Le maquereau brûlé à la flamme, brocoli, yuzu, argousier. **27**
- La terrine de gibier, confiture d'oignons, gel pickles. **18**

LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- Le filet pur de bœuf maturé, sauce poivre ou sauce archiduc. **35**
- Les ris de veau de cœur, béarnaise au homard, graines de moutarde. **43**
- La volaille de Licques, jus à la truffe, shiitake, patate douce. **28**
- La Pluma ibérique, espuma au chorizon, poivron, galette de pommes de terre. **34**
- Le dos de colin pêché à la ligne, fregola sarda, mangue, sauce au champagne. **28**
- La sole de la Mer du Nord simplement rôtie au beurre demi-sel. **38**

LE HOMARD DU VIVIER

- Le homard de 600 gr décortiqué, en Belle-Vue, grillé, beurre parfumé aux fines herbes (1 personne). **70**