

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

La raviole ouverte de ris de veau et scampis, fèves des marais
et champignons.

OU

L'aiglefin, fondue de poireaux, huile verte à l'estragon, espuma de panais.

PLAT AU CHOIX

Le filet mignon de porc, chimichurri, pomme bouchon, petits légumes.

OU

Le dos de cabillaud, brandade de morue, bisque de crevettes et écrevisses.

DESSERT AU CHOIX

Framboise, bergamote, vanille et fruit 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.

Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous en faire part.

Pour toute allergie, veuillez vous renseigner auprès d'un membre du personnel.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- La raviole ouverte de ris de veau et scampis, fèves des marais et champignons. **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 rôtis, sauce à la crème d'Isigny. **35**
- L'aiglefin, fondue de poireaux, huile verte à l'estragon, espuma de panais. **27**
- La terrine de foie gras, confiture d'oignons, brioche. **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 rôtis, sauce à la crème d'Isigny. **43**
- Le filet mignon de porc, chimichurri, pomme bouchon, petits légumes. **28**
- La Pluma ibérique, espuma au chorizo, poivron, galette de pommes de terre. **34**
- Le dos de cabillaud, brandade de morue, bisque de crevettes et écrevisses. **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 aux fines herbes (1 personne). **70**