

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 : **70 €**

Avec sélection de vins : **99 €**

LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

ENTREE AU CHOIX

Les noix de Saint-Jacques snackées sur lit d'endives, crémeux de butternut.
OU

Les ris de veau de cœur dorés au beurre, mijoté de champignons des bois
au vin jaune, purée de rave (+ 4€).

PLAT AU CHOIX

Le dos de biche en cuisson basse température, sauce aux airelles sauvages,
pommes amandines.
OU

Le tronçon de cabillaud royal, façon meunière, câpres à queues et ciboule.

DESSERT AU CHOIX

La poire Belle-Hélène, chocolat et glace vanille artisanale,
tuile aux amandes.
OU

Le plateau de fromages (+ 7€).

Sans boissons : **49 €**

Avec sélection de vins : **72 €**

Si vous souffrez d'une allergie, n'hésitez pas à nous en avvertir à la commande.

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Notre foie gras de canard Maison en deux préparations :
cuit au torchon & poêlé, pain brioché. **27**

Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord,
persil frit, citron. **21**

Les moules de bouchot décortiquées dans un velouté,
œuf bio poché, haddock fumé. **18**

Les noix de Saint-Jacques snackées sur lit d'endives
caramélisées, crémeux de butternut. **29**

Les croquettes aux fromages et Parmesan maison,
salade croquante. **18**

Les ris de veau de cœur dorés au beurre, mijoté
de champignons des bois au vin jaune, purée de rave. **34**

LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

La pièce de bœuf légèrement maturée, taillée
dans le rumsteak et grillée. Beurre Ravigote maison. **32**

Le dos de biche rôti, sauce aux airelles sauvages,
pommes amandines. **28**

La sole de la Mer du Nord, simplement rôtie au beurre
demi-sel. **38**

Le tronçon de cabillaud royal façon Meunière, câpres
à queues et ciboule. **31**

Les ris de veau de cœur dorés au beurre, mijoté
de champignons des bois au vin jaune, purée de rave. **42**

LE HOMARD DU VIVIER

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