

MENU SURPRISE

Ce menu vous est servi les « yeux fermés » ! Laissez-vous guider, laissez-vous surprendre et dégustez

Le Chef Saïd Ben Belkacem le compose tous les jours en fonction de ses inspirations et des produits frais qu'il sélectionne.

En quête des meilleurs produits, Le Chef travaille avec la criée de Dunkerque, de Boulogne sur Mer et de Zeebrugge. Les poissons sont de pêche sauvage, les crevettes vivantes du Poitou-Charentes, les langoustines de Bretagne et d'Ecosse, les légumes des maraîchers du marché MIN de Lomme et les viandes de la maison Evrard à Lille.

Le menu :

En 3 services (mise en bouche, entrée, plat et dessert)	45€
En 4 services (mise en bouche, 2 entrées, plat et dessert)	65€
En 5 services (mise en bouche, 3 entrées, plat et dessert)	82€
Chariot de fromages pour remplacer le dessert	suppl. 4€

La sélection du sommelier :

Avec accord mets et vins « 2 verres »	20€
Avec accord mets et vins « 3 verres »	29€
Avec accord mets et vins « 4 verres »	38€

MENU DU MARCHE

Proposé le midi, en semaine, hors jours fériés

Entrée / Plat	27€
Entrée / Plat / Dessert	35€
Entrée / Plat / Fromage	39€
Avec accord mets et vins « 2 verres » et ¼ eau, café	50€

Les enfants (jusqu'à 12 ans) : Entrée / Plat / Dessert 25€

Prix nets - Service compris

LES ENTREES DU MOMENT

La barbue

Farcie aux huitres / tétragone / l'oseille

28€

Le carpaccio de daurade

Vinaigrette au calamansi / broccoletti / sésame et graines de lin torréfiés

24€

La tomate burrata

La tomate d'antan assaisonnée au sumac / burrata

19€

LES PLATS DU MOMENT

La pêche du jour

Tian de blettes / jus d'arêtes à l'huile d'olive

35€

Le homard grillé

Velours de petits pois / jeunes cébettes / asperges blanches

49€

Le ris de veau

Asperges vertes de chez Stéphane Longuelune / morilles / jus légèrement moutardé

39€

Chariot de fromages affinés par R. et P. Olivier

15€

DOUCEURS SUCREES

A choisir en début de repas

Le mille-feuille

Thé matcha / fruits rouges / crème glacée à la vanille de Tahiti 15€

La fraise rhubarbe

Rhubarbe confite / fraises marinées au sureau / sorbet fraises rhubarbe 12€

Le chocolat

En déclinaison / ganache fumée / gelée café / crème glacée au lait d'amande 12€