

MENU SURPRISE

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Vous recherchez un moment à partager entre amis ou en famille ? Vous aimez les surprises ?

Ce menu vous est servi les « yeux fermés », il peut être différent d'une table à l'autre au cours de la soirée, ces différences sont dues à nos achats et aux quantités que nous recevons. Par conséquent et afin d'éviter les annonces de produits que nous n'avons plus en cuisine, il ne peut vous être divulgué à l'avance. Ce menu est élaboré à base de produits de la mer et de la terre.

Menu surprise en 2 services (mise en bouche, entrée, plat ou plat, dessert)	39 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	57 €
<i>Uniquement le midi en semaine hors jours fériés</i>	
Menu surprise en 3 services (mise en bouche, entrée, plat et dessert)	49 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	67 €
Menu surprise en 4 services (mise en bouche, 2 entrées, plat et dessert)	69 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	87 €
Avec accord mets et vins « 3 verres »	96 €
Menu surprise en 5 services (mise en bouche, 3 entrées, plat et dessert)	87 €
Avec accord mets et vins « 2 verres »	105 €
Avec accord mets et vins « 3 verres »	114 €
Avec accord mets et vins « 4 verres »	123 €
Chariot de fromages affinés par R. Olivier	15 €
<i>Supplément 3€ à la place du dessert dans les menus</i>	

Menu du marché

Le menu du marché est servi le midi en semaine hors jours fériés.

Entrée / Plat	27 €
Entrée / Plat / dessert	38 €
Menu du marché « tout inclus » : 2 verres de vin et ¼ eau	50 €

Prix nets - Service compris

LES ENTREES DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table, afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Les Saint Jacques

Dorées / salsifis / topinambours / émulsion des barbes

La langoustine

Raidie / agrumes / grenades / gingembre

Le millefeuille de céleri et bœuf

Bœuf maturé / crème acidulée / vinaigre de pomme

En quête des meilleurs produits, nous travaillons avec la criée de Dunkerque, de Boulogne sur Mer et de Zeebrugge. Nos poissons sont de pêche sauvage, nos homards proviennent principalement de nos côtes, nos crevettes vivantes du Poitou-Charentes, nos langoustines de Bretagne et d'Ecosse, le foie gras des fermes de Sarlat, les vanilles proviennent de Tahiti et nos légumes des maraîchers du MIN de Lomme.

Pour toute commande passée après 13h30 et après 21h15 seuls nos menus vous seront proposés.

Prix nets - Service compris

LES PLATS DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table, afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Le temps de préparation de nos plats servis en direct est de +/- 30 minutes.

La pêche du jour

Endives caramélisées / mousseline de pomme de terre iodée / sauce au vin jaune

Le homard

Tiédi au beurre salé / raviole de ses pinces au chorizo / sauce homardine

Le dos de chevreuil

Rôti / cacao chili / butternut / fruits secs / sauce poivrade

*Nos viandes, poissons et abats sont accompagnés de légumes du moment provenant de nos maraîchers.
Les viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.*

LES ENFANTS Jusqu'à 11 ans

Entrée / plat / dessert

Prix nets - Service compris

DOUCEURS SUCREES

Nos desserts nécessitent un certain temps de préparation, pour éviter une attente trop longue, nous vous demandons de bien vouloir les choisir en début de repas.

Le Baba

Vieux rhum / crème légèrement vanillée / sorbet aux herbes

L'agrume

Yuzu / mandarine / citron / chocolat blanc

Le chocolat

Chocolat Guanaja / champignons / crème glacée aux champignons

Le chariot de fromages

Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer

Prix nets - Service compris