

MENU SURPRISE

Menu servi à l'ensemble de la table,

Au-delà de 4 personnes et 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.

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, les viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

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€

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€

Chariot de fromages affinés par R. Olivier 15€

Supplément 4€ à la place du dessert dans les menus

MENU DU MARCHÉ

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

Entrée/Plat	27€
Entrée/Plat/Dessert	35€
Menu du marché « tout inclus » : 2 verres de vin et ¼ eau, café	50€
Les enfants (jusqu'à 11 ans)	25€
Entrée/Plat/Dessert	

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.

L'ormeau de pleine mer

Doré au sautoir risotto d'épeautre au fenouil 28€

La langoustine

Raidie, betteraves et noix, brunoise de pommes acidulées au vinaigre de cidre 26€

Le foie gras aux fruits secs

Coing confit, en deux textures, brioche grillée 19€

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 crevettes vivantes du Poitou-Charentes, nos langoustines de Bretagne et d'Écosse, 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

Poireaux en déclinaison, Emulsion légèrement truffée 35€

Le homard breton

Cuit en basse température, variation autour du chou 49€

Le lièvre à la royale

Courge confite, condiment aux airelles, châtaigne 39€

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 soufflé 12€

Guanaja 70% cacao de la maison Valrhona, Crème glacée à la vanille de Tahiti

La tartelette 12€

Comme une tarte citron, crémeux bergamote, sablé au thym citron, sorbet yuzu

La sphère 12€

Praliné maison, exotique, sorbet ananas confit

Le chariot de fromages 15€

Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer

Prix nets - Service compris