

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) : Entrée / Plat / Dessert 25€

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.

Le cèpe doré au sautoir / feuilleté d'aubergines aux épices / Parmesan	19€
La barbue en croute de pain aux noix / condiment algues / vinaigrette à l'échalote et truffes	26€
Le tourteau émietté aux Kari Goss / fine gelée au safran / Radis daïkon	28€

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 / Rose de courgette jaune et verte / citron confit / chlorophylle d'herbes	35€
Le homard breton cuit en basse température / chou fleur / mousseline fumée	49€
Le pigeonneau de Steenvoorde en duo de foie gras / jus	39€

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 Pavlova - Fruits rouges / fromage blanc à la rose / betteraves	12€
La figue - Tartelette revisitée / cannelle / glace au miel de lavande	12€
La gaufre de Bruxelles - Citron Bergamote / chocolat blanc / pistaches	12€
Le chariot de fromages Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer	15€

Prix nets - Service compris