

MENU DECOUVERTE

37€

☐ Mise en bouche

☐ Entrée

Marbré de foie gras de canard mi-cuit sur fruits de sangria,
petite brioche au beurre grillée.

...ou...

Filet de rouget sur caponata de légumes au basilic,
vinaigrette aux épices.

☐ Plat

Filet de dorade plancha, risotto à l'encre de seiche,
moules à la vapeur de safran et jus lié au beurre salé.

...ou...

Tajine de cailles aux figues fraîches,
son jus en aigre doux, semoule vapeur.

☐ Dessert

Gâteau comme un sablé façon spéculoos,
mousse de banane et confiture de lait.

...ou...

Brie à la truffe affiné par la maison de Lille.

Le menu est non modifiable.

CARTE VEGETARIENNE

Entrée

- ☐ Croustilles au fromage Comté, salade de saison. 14 €
- ☐ Tartelette sablée au brocoli et pignons de pin, émulsion balsamique. 14 €

Plat

- ☐ Assortiment de légumes et purées pures, senteurs hivernales. 16 €
- ☐ Duo de risotto à la crème de Cantal et champignons des bois. 18 €
- ☐ Hamburger en croquant de légumes sauce Ginger ketchup. 18 €

Si Jamais pour les enfants

- ☐ Pâtes sauce bolognaise. 8,5 €
- ☐ Brochette de boeuf ou de volaille, salade et frites. 11 €

CARTE DECOUVERTE

Entrées.

- Huitre creuse Irlandaise Tia Mara 6 pièces. 18 €
- Huitre creuse Irlandaise Tia Mara 9 pièces. 27 €
- Vitello tonnato, salade de pousses et racines. 19 €
- Tempura de scampis, dips wasabi et salade de soja. 19 €
- Les gambas de Méditerranée rôties, marmelade de p. de terre aux amandes, condiments fraîcheurs, cubes de mozzarella, vinaigrette au miel et citron. 20 €
- Hamburger de foie gras de canard poêlé, confit d'ailignons au Banyuls, lard grillé sur condiment de pomme. 21 €
- Oeuf cuit à 64°, langoustine snackée crème de pomme de terre à la truffe et shiitakés. 21 €

Les entrées modifiées en plat seront majorées de 5 €

CARTE DECOUVERTE

La marée et crustacés

- Seiche farcie de risotto aux champignons des bois,
Saint-Jacques snackée, jus de veau à la truffe. 20 €

- Plie poêlée à la plancha, crème de courge, bouquet de chou,
betterave rouge, couteaux aux légumes marinés,
émulsion aux noisettes tiédies. 22 €

- Trilogie de pâtes. (bolognaise, ravioli à la truffe, linguini aux moules.) 22 €

- Tronçon de cabillaud rôti, nem de choucroute,
crème au lard, purée au lait battu. 24 €

- Homard rôti au four, crème de champignons allégée comme
un consommé, shiitakés confits. 28 €

- Plateau de fruits de mer. (huîtres, bulots, bigorneaux, crevettes bouquets,
palourdes, crevettes roses sauvages bio, langoustines.) 35 €
Supplément d'un demi homard : 7 €.

CARTE DECOUVERTE

Viandes, volailles, saveurs du monde

- Saltimbocca de poule faisane, lard maigre, champignons des bois et Cheddar, purée de butternut, sauce aux oignons grelots caramélisés. 24 €
- Perdreau rouge cuisson basse température, jus et légumes de cuisson au Riesling, purée de céleri à la truffe. 26 €
- Entrecôte de bœuf grillée, sauce béarnaise maison, poivre-vert ou bordelaise, salade mixte, frites Belges. 26 €
- Filets de lièvre grillés, mousse de topinambours, glace de viande au Porto, pak choi et shiitakes étuvés. 28 €
- Filet pur de bœuf poêlé, garniture du cassoulet, purée de fèves, jus réduit au Chinon.
Servi uniquement bleu ou saignant. 29 €

CARTE DECOUVERTE

Desserts

- Si Jamais la dame blanche. 8 €
- Crème brûlée pralinée. 8 €
- Pancakes, crème anglaise au sirop d'érable et glace au caramel sale. 9 €
- Brochette de macarons, glace au lait d'amande. 9 €
- Sabayon au Champagne. 9 €
- Fraises au poivre vert et glace vanille Bourbon. 9 €
- Tarte aux pommes, crème d'amande au Calvados et glace noisette. 9,5 €
- Ardoise gourmande de pâtisseries maison. 10 €
- Trio de fromages affinés de la maison *De Lille*. 10 €