MENU DÉGUSTATION

* **Dorade grise**

légèrement salée et brulée à la flamme – pickles de fenouil – kumquat – bouillon dashi

★ ★ ★

** **Saint-Jacques de Dieppe**

juste saisie – écume de bardes et corail – déclinaison de céleri – gel pomme & céleri vert – truffe (*Caviar en supplément : 25 € les 10 gr ou 65 € / 30 gr)*

★ ★ ★

*** **Joue de porc**

confite à la bière brune de Rochehaut – salsifis – espuma de pommes de terre – sauce « à la Flamande » – oignons « aigre-doux »

★ ★ ★

Sorbet betterave & pomme verte *

espuma de jus de raisin « Merlot & verjus »

** Sorbet offert avant le plat*

★ ★ ★

Filet de biche

servi rosé – jus corsé au poivre long – champignons – topinambour – gelée de coings

★ ★ ★

Marron & café

crème glacée au café Ardennais – streusel – crème & caramel de marron – pralin aux noisettes – tuile cacao

Ajoutez une sélection de 4 fromages sur assiette à 16€ ou à la place du dessert (+10€)

3 services 49 € (dorade – biche – marron)
4 services 65 € (dorade – joue – biche – marron)
5 services 85 € (dorade – Saint-Jacques – joue – biche – marron)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Dorade grise 32€
légèrement salée et brulée à la flamme – pickles de fenouil – kumquat – bouillon dashi

Carpaccio de biche 34€
fines tranches de filet de biche façon gravlax – baies roses – foie de canard – gelée d'airelles – noisettes

Saint-Jacques de Dieppe 38€
juste saisie – écume de bardes et corail – déclinaison de céleri – gel pomme & céleri vert – truffe
Caviar en supplément : 25 € les 10 gr ou 65 € / 30 gr

Joue de porc 34€
confite à la bière brune de Rochehaut – salsifis – espuma de pommes de terre – sauce « à la Flamande » – oignons « aigre-doux »

LES PLATS...

Sole 450/500 48€
cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Filet de saumon confit 40€
cuit de justesse – beurre blanc aux agrumes – coco de Paimpol – oeufs de hareng fumé

Filet de biche 42€
servi rosé – jus corsé au poivre long – champignons – topinambour – gelée de coings

Filet pur d'Angus 42€
saisi au beurre noisette – sauce foyot – butternut – échalotte confite – foie gras de canard poêlé

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages de chez Pascal Fauville 16€
sirop Charlier pain aux abricots & noisettes

Marron & café 16€
crème glacée au café Ardennais – streusel – crème & caramel de marron – pralin aux noisettes – tuile cacao

Chocolat Venezuela 70 % & poire 16€
mousse chocolat – brunoise de poire pochée/rôtie – caramel au verjus – émulsion tonka & crème glacée vanille intense

Brioche perdue façon Suzette
crème semi-battue à la verveine et grains de vanille – sauce à l'orange – crème glacée à la vanille tournée minute 16€