

Les intemporels

A partir de 5 personnes,
La carte n'est pas disponible sauf si votre choix est unanime pour la table.

Le caviar osciètre Imperial Heritage

Ecrasé de pommes de terre et ciboulette, crème rabâche caviar 50G – 145€

Le foie gras de canard cuit en terrine

Consommé froid, pain paysan grillé 69€

Les asperges blanches de chez Stéphane Longlune à Herchies

A la flamande, façon Émilie 65€

La truffe en croûte

Mesclun, en plat nous y ajoutons un écrasé de pommes de terre.

La truffe entière : 145€ – à partager : 175€

La langoustine royale

Jus des têtes au whisky tourbé, caviar osciètre, Imperial Heritage 135€

La sole Fernand Point

Filets de sole, fines pâtes, un peu de champignon et tomate, la sauce.

Le tout glacé à la salamandre

(Servi du 14 mai au 20 décembre) pour un convive (3 filets) : 90€. A partager (2 filets) 140€

Le ris de veau de lait cuit au sautoir

Risotto classique, asperges, jus de veau et truffes de cette année. En entrée 95€ ou en plat 115€

Le filet de bœuf

ou

La longe de veau de lait fermier

(en fonction des arrivages)

Selon « l'envie du chef » De 90 à 125€

PLATS A RESERVER 24h à l'avance (entrée légère suggérée)

Le poulet de Bresse « chapon bressant » rôti à la commande

Son jus de déglacage, la garniture généreuse d'Éric

Pour deux personnes : 245€ – pour trois personnes : 295€

Le pigeonneau en fine brioche

Gros pigeonneau au nid, foie gras, truffe, jus de pigeon truffé, épinards, écrasé de pommes de terre.

Pour un convive : 125€. A partager 150€

La darne de gros turbot breton

Grillée béarnaise ou pochée hollandaise,
grande garniture de légumes adaptée.

Pour deux personnes 340€

Fin de repas

Plateau des fromages 35€

Notre grand chariot « desserts de comptoir » 35€

**A commander impérativement en début de repas
(servi avant 16h et 23h) :**

La dame blanche, glace vanille tournée à la commande
Crème chantilly et crème fleurette, chocolat chaud « Pérou » MARCOLINI 35 €

Les crêpes Suzette, glace à la vanille
Préparation réalisée en salle 40€

La tatin, crème normande.
Glace à la vanille et caramel au beurre salé . 35€

Le trio de crêpes
3 crêpes aux fruits flambés, 3 sorbets 35€

Les jeudis soir

Nous ne proposons qu'une formule « All in » uniquement sur réservation
Les dégustations, l'entrée, le plat, le pré-dessert, le dessert
Les bulles, les vins, eaux et boissons chaudes
Prix : 195€,
Nos fromages 25€
Carte de vins disponible
Votre présence est requise entre 19h et 19h15 au plus tard
Fin de notre service à 00h