

Les Entrées

*Filet de maquereau grillé, samora et citronnelle,
Condiment d'ail noir de la ferme Potdevin, pickles de fruits rouges.* 15.00€

*Biscuit de foie gras et artichaut, jus à la chicorée,
Salade de jeunes pousses.* 17.00€

*L'asperge, comme une asperge à la flamande,
Bœuf de Galice Secreto numéro 7* 19.00€

*Carpaccio de lotte et gambas, crème de Burrata à l'huile vierge,
Asperges et artichaut.* 19.00€

*Royale de morilles, barbotons de légumes de printemps,
Crème d'ail des ours* 20.00€

Les Poissons

*Le Merlu et l'encornet, le premier cuit à la vapeur,
Le second braisé aux petits légumes,
Le tout sur une crème de carotte émulsion cresson.* 21.00€

*Filet de sole à la Boulonnaise, crème de Yuzu,
Bonbon de moule, arlequin de légumes.* 22.00€

*Gambas juste raidie à la vapeur, sauce vierge,
Main de Bouddha et gingembre,
Grillons de lotte et ail des ours* 24.00€

*Filet de turbot, bouillon de crevette grise,
Asperges et petits pois, risotto de céleri et morilles.* 28.00€

Sole cuite sur l'arête, beurre citronné et jeunes légumes. 30.00€

Les Viandes.

Le porc des Beffrois :

*Le carré aux graines Dakkha, boudin noir risotto poire céleri,
Chip's d'andouille*

22.00€

*Carré d'agneau rôti, viennoise de thé Matcha,
L'épaule façon Chorba, galette de pois chiche.*

25.00€

Pigeonneau de Boiry notre Dame,

*Biscuit de foie gras, consommé clair au poivre Timut,
Petit pois, fèves et morilles.*

25.00€

Bavette d'aloiau de bœuf Waguyu, de la ferme Blackmore.

*Confit de joue de bœuf en cinq heures,
Légumes de printemps.*

28.00€

Ris de veau braisé aux morilles, risotto de céleri et poire.

29.00€

Nos viandes sont d'origines Française, Australienne.

*Notre personnel de salle est à votre disposition pour tous régimes allergènes, végétarien,
végétalien.*

Ne travaillant que des produits frais, veuillez nous excuser d'éventuelle rupture.

Les Desserts

<i>Café Sumatra ou Ethiopie, le thé sélection Harney and son, Le tout gourmand.</i>	<i>9.00€</i>
<i>Palet rhubarbe framboise, Arlette caramélisée, Crèmeux banane, Glace fjord framboise.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Blinis confiture de rose, caviar de fraise, Coulis litchi, glace fraise poivre Pondichéry.</i>	<i>10.00€</i>
<i>La Fraise... La Fraise... la Fraise !</i>	<i>11.00€</i>
<i>Finger chocolat blanc framboise, Croustillant spéculoos pralin.</i>	<i>11.00€</i>
<i>Le Bourgeon de fruit exotique, cœur de menthe, Gelée fruits de la passion, crumble ananas.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier. (A commander en début de repas 2 personnes minimum, prix par personne.)</i>	<i>15.00€</i>