

Les Entrées.

<i>Œuf cuisson parfaite, cèpes et secreto n°7.</i>	<i>15.00€</i>
<i>Croustillant d'escargots de Radinghem, pickles de légumes, Glace à l'ail noir de la ferme Potdevin..</i>	<i>16.00€</i>
<i>Boudin de St Jacques, quelques noix cuite à la plancha, Cèpes et crème de topinambour.</i>	<i>17.00€</i>
<i>Carpaccio de bœuf l'un de galice secreto n°7, L'autre Holstein maturé et fumé, figue et huile de truffe.</i>	<i>18.00€</i>
<i>Bonbon de ris de veau, cèpes et noisette, Salade de figue à l'huile de truffe.</i>	<i>19.00€</i>

Les Poissons.

<i>Dos de lieu, crumble de parmesan, royale de butternut, Espuma de haddock Jc David.</i>	<i>22.00€</i>
<i>Filet d'omble Chevalier, dashi de crevettes grises, Légumes d'automne vinaigrette Kalamansi.</i>	<i>24.00€</i>
<i>Noix de St Jacques poêlées, Boudin noir Mateyron et pomme verte.</i>	<i>25.00€</i>
<i>Dos de Bar rôti aux cèpes, comme l'aimait mon ami Jean, espuma cèpes, Poitrine les Roches blanches.</i>	<i>28.00€</i>

Les Viandes.

*Carré de porc caramélisé, haricots Tarbais et saucisse de Morteau,
Consommé de cochon au Galanga.* 22.00€

*Pigeonneau de Boiry notre Dame :
Le suprême laqué, la cuisse confite, palet de lard
Bouillon citronnelle gingembre.* 25.00€

*Suprême de perdreau, boudin noir et saucisse,
Les cuisses façon rillettes, mousseline de panais.* 26.00€

*Pièce de veau rôtie, tatin d'endive et cèpes,
Crumble cacahuète, mousseline de céleri.* 26.00€

*Le bœuf :
Pièce de bœuf Pierre Lesage, échalotes noires de Cuincy.
Confit de joue de bœuf aux agrumes cuit en cinq heures,
Crème de panais.* 27.00€

*Lièvre à la royale, civet servi à la cuillère,
Macaronis à la tome d'esquerchin.* 28.00€

*Nos viandes sont d'origines Française, Allemande, Australienne.
Claudine Schulz, Thomas Gonciarz et Raphaël Romano,
Vous présente la carte d'automne.*

Les Desserts

<i>Café, Sumatra ou Ethiopie ou Thé sélection Harney Son, Le tout gourmand.</i>	<i>9.00€</i>
<i>Tarte citron meringuée version Automne 2018</i>	<i>10.00€</i>
<i>Pomme d'amour comme à l' ducasse, pop corn, croustillant spéculoos, Gelée de thé parfumé.</i>	<i>10.00€</i>
<i>Tarte soufflée aux poires caramélisées, Glace Fjord poire et poivre.</i>	<i>11.00€</i>
<i>Burger chocolat pralin.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Finger chocolat framboise.</i>	<i>12.00€</i>
<i>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier. (Début de repas 2 personnes minimum, prix par personne)</i>	<i>15.00€</i>