

# LE MENU DEGUSTATION

*Servi pour la table entière.*

Mise en bouche

Les deux entrées du menu du moment

Sorbet

Un plat du menu du moment

Le dessert

Sans boissons : **75 €**

Avec sélection de vins : **99 €**

## LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

### ENTREE AU CHOIX

Notre foie gras de canard maison,  
textures de betterave, brioche.

OU

Les Saint-Jacques snackées,  
boudin noir, choux fleur.

### PLAT AU CHOIX

Le faisan basse température, velouté de carcasse, chicon,  
gel de liqueur de chicon de chez Gervin.

OU

Le filet de dorade, beurre aux fines herbes et bergamote, fenouil.

### DESSERT AU CHOIX

Baba au rhum Ferroni.

OU

Le plateau de fromages (+ 8€).

Sans boissons : **55 €**

Avec sélection de vins : **75 €**

*A partir de 8 personnes, merci de bien vouloir choisir le menu.*

*Si vous êtes pressés, n'hésitez pas à nous en faire part.*

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Notre foie gras de canard maison, textures de betterave, brioche . **27**
- Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord, persil frit, citron. **24**
- Les croquettes au fromage et parmesan maison, salade croquante. **18**
- Les ris de veau de cœur, crème de panais, champignons de saison (en plat). **34 (42)**
- Les Saint-Jacques snackées, boudin noir, choux fleur. **27**
- La terrine de gibier, confiture d'oignons, gel pickles. **18**

## LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- Le contre-filet de bœuf, sauce poivre ou sauce gorgonzola. **30**
- Le faisan basse température, velouté de carcasse, chicon, gel de liqueur de chicon de chez Gervin. **28**
- Le filet de biche, sauce à l'hibiscus, pommes gaufrettes. **34**
- Le filet de dorade, beurre aux fines herbes et bergamote, fenouil. **28**
- La sole de la Mer du Nord simplement rôtie au beurre demi-sel. **38**

## LE HOMARD DU VIVIER

- Le homard de 600 gr décortiqué, en Belle-Vue, grillé, beurre parfumé aux fines herbes (1 personne). **70**