Menu du Terroir 47€

Mise en Bouche

L'Œuf Parfait, Girolles marinées,
Mousseline de Topinambours

Ou

Magret de Canard Fumé en gelée persillée

Filet de Carrelet au Plat, Beurre Citronné,
Risotto de Potimarron au Safran

Ou

Filet de Pintade et saucisson à l'Ail,
Chartreuse de Chou Vert aux cuisses confites et Légumes

Confit de Pomme et Coing
Glace au Sucre de Canne

Ou

Carpaccio de Figues, Mousse Caramel et Noix
Glace à la Feuille de Figuier

Prix nets TTC – Boissons non comprises

Menu Découverte 70€

Mise en Bouche

Saint Jacques rôties,
Fricassée de Champignons au Persil Plat et sauce aux Truffes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Filet de Saint Pierre au Beurre d'herbes,
Poireaux et Trompettes cuisinés,
Rosace de Pommes de Terre

Ou

Tourte de Pigeonneau au Foie Gras,
Légumes d'Automne cuisinés

Millefeuille croustillant d'Agrumes, Grand Marnier
Sorbet Orange Sanguine

Ou

Déclinaison de Chocolat,
Glace Châtaigne et Pécan

Prix nets TTC – Boissons non comprises

Menu Dégustation 90€

Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

Carpaccio de Saint Jacques et Caviar Kaviari

L'Ormeau juste poêlé, Beurre à l'Ail doux et aux Herbes

Maki de Sole, Emulsion de Cèpes,
Petits Légumes

Praliné des Sous-Bois vanillé

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	16€ les 100g
Les Ormeaux Sauvages, Pomme Maxim's, Beurre à l'Ail doux et aux Herbes	52 €
Assiette de Fromages Affinés – Maison OLLIVIER – Boulogne Sur Mer	15 €
Les desserts de notre Patissier	15 €

Menu Petit Gourmet 15€

Jusqu'à 12 ans

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,
Galettes de Pommes de Terre

Glace ou Sorbet Maison
(Sup Dessert à la carte + 6.50€)

Prix nets TTC – Boissons non comprises