

Laissez-vous guider par ce menu élaboré par le chef et son équipe.

Une sélection des meilleurs produits du moment pour être au plus près de la saisonnalité et du travail de nos producteurs locaux.

Tentation en 6 services 48 €

(En accord mets et vins 76 €)

(Mise en bouche / 1ère entrée / 2ème entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages **42 €**

(En accord mets et vins 63 €)

Inspiration en 5 services 39 €

(En accord mets et vins 60 €)

(Mise en bouche / 1ère Entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages **33 €**

(En accord mets et vins 47 €)

Mise en bouche

Le poireau de Morbecque confit puis brûlé

moules de bouchot au vinaigre de xérès – écume de jus de cuisson et mayonnaise fumée

L'escalope de foie gras poêlé

galette moelleuse aux topinambours du jardin – sirop de porto – raisins acidulés

(Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation)

La poitrine de cochon de la Ferme du bien élever à Quaëdypre
potimarron crémeux – cerfeuil tubéreux rôti au beurre et fleur de sel – grains de pollen

OU

Le cabillaud cuit sur la peau

textures de chou-chou-chou – pickles d'oignons de la Ferme de la Belle hôtesse – Brousse de brebis

La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondegghem
confiture maison – fruits secs

La madeleine vanille et zestes de citron
variations de citron et praliné noisette - verveine