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 65 €
(En accord mets et vins 97 €)
(Mise en bouche / 1ére entrée /2éme entrée/ Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages 53€
(En accord mets et vins 78 €)

Inspiration en 5 services 53 €
(En accord mets et vins 77 €)
(Mise en bouche / 1ére Entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages 42 €
(En accord mets et vins 58 €)

Menu servi du 2 Octobre au 22 Octobre inclus

Mise en bouche
*****

La poitrine de cochon caramélisée
Poêlée de girolles, pleurotes ,pieds de mouton – écume de lait à l'ail fumé et jus d'échalotes rôties – pousses de mâche
*****

Les noix de Saint Jacques saisies
Salsifis glacé et fine purée - jus de volaille au parfum d'orange et badiane – graines torréfiées
(Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation)
*****

La pêche du moment
Crémeux et fleurons de brocolis au riz soufflé – vierge à la grenade et coriandre – beurre noisette crémé
OU
Le magret de canard doré sur la peau
Palet de butternut rôti et pulpe de betterave rouge – prune pochée au vin – verveine et jus corsé
*****

La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondeghem
Confiture maison – fruits secs
*****

Le citron et la châtaigne
En tartelette croustillante – éclats de sablé breton – sorbet citron