

MENU SURPRISE

Menu servi à l'ensemble de la table

Au-delà de 4 personnes et afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Ce menu vous est servi les « yeux fermés » ! Laissez-vous guider, laissez-vous surprendre et dégustez

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Le Chef Saïd Ben Belkacem le compose tous les jours en fonction de ses inspirations et des produits frais qu'il sélectionne. En quête des meilleurs produits, Le Chef travaille avec la criée de Dunkerque, de Boulogne sur Mer et de Zeebrugge. Les poissons sont de pêche sauvage, les crevettes vivantes du Poitou-Charentes, les langoustines de Bretagne et d'Ecosse, les légumes des maraîchers du marché MIN de Lomme, les viandes bovines sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

Le Menu :

En 3 services (mise en bouche, entrée, plat et dessert)	48€
En 4 services (mise en bouche, 2 entrées, plat et dessert)	65€
En 5 services (mise en bouche, 3 entrées, plat et dessert)	79€

La sélection du sommelier :

Avec accord mets et vins « 2 verres »	20€
Avec accord mets et vins « 3 verres »	29€
Avec accord mets et vins « 4 verres »	38€

Chariot de fromages affinés par R. Olivier	15€
<i>Supplément 4€ à la place du dessert dans les menus</i>	



Plats signatures du Chef

Prix nets - Service compris

MENU DU MARCHÉ

Le menu du marché est servi le midi en semaine hors jours fériés.

Entrée/Plat	27€
Entrée/Plat/Dessert	35€
Menu du marché « tout inclus » : 2 verres de vin et ¼ eau, café	50€
Les enfants (jusqu'à 11 ans)	25€
Entrée/Plat/Dessert	

Prix nets - Service compris

LES ENTREES DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table, afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Les Saint-Jacques

Rôties, Butternut, beurre noisette et calamansi 26€

La lasagne de homard

Emulsion au vieux parmesan 26€



La brouillade d'œuf aux cèpes

Mouillette au lard de Colonnata 19€

En quête des meilleurs produits, nous travaillons avec la criée de Dunkerque, de Boulogne sur Mer et de Zeebrugge. Nos poissons sont de pêche sauvage, nos crevettes vivantes du Poitou-Charentes, nos langoustines de Bretagne et d'Ecosse, et nos légumes des maraîchers du MIN de Lomme.

Pour toute commande passée après 13h30 et après 21h15 seuls nos menus vous seront proposés.

Prix nets - Service compris



Plats signatures du Chef

Prix nets - Service compris

LES PLATS DU MOMENT

Au-delà de 4 personnes à table, afin de vous garantir une qualité optimale, nous vous conseillons d'orienter votre choix sur nos menus. A partir de 6 personnes, seuls les menus sont proposés.

Le temps de préparation de nos plats servis en direct est de +/- 30 minutes.

La pêche du jour

Choux rave, Rattes du Touquet au beurre fumé 35€

Le ris de veau de cœur

Cuit doucement au beurre noisette, céleri et oignon confit, moutarde 35€

Notre gibier du moment

Légumes et fruits d'automne 39€

Prix nets - Service compris

DOUCEURS SUCREES

Nos desserts nécessitent un certain temps de préparation, pour éviter une attente trop longue, nous vous demandons de bien vouloir les choisir en début de repas.

Le chocolat et champignon

Biscuit terre chocolat, ganache au chocolat Guanaja, glace aux champignons 12€ 

Sphère exotique

Insert mangue, sorbet piment d'Espelette 12€

Duo poire café

Esprit d'une tartine russe, confit de poires, crémeux café 12€

Le chariot de fromages

Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer 15€



Plats signatures du Chef

Prix nets - Service compris