


## LES ENTREES DU MOMENT

<b>Le foie gras façon nougatine</b> Fruits secs, brioche toastée	20 €	
<b>La lasagne de homard</b> Emulsion au vieux parmesan	26 €	
<b>L'œuf zéro aux truffes</b> Espuma panais, crème truffe	28€	

## LES PLATS DU MOMENT

<b>La pêche du jour</b> Poireaux en déclinaison, mousseline fumée	35€	
<b>Le pigeonneau de Steenvoorde</b> Duo de foie gras aux choux verts	39€	
<b>Le filet de bœuf</b> Aux poivres, jus de bœuf corsé	39€	

## DOUCEURS SUCREES

<b>Le chocolat et champignon</b> Biscuit terre chocolat, ganache au chocolat Guanaja, glace aux champignons	12€	
<b>Comme une tarte au citron</b> Crèmeux citron, sablé au thym, sorbet citron	12€	
<b>Le Mille-feuille</b> Crème légère à la vanille de Tahiti	12€	
<b>Le chariot de fromages</b> Affinés par la fromagerie R. Olivier à Boulogne Sur Mer	15€	

*Prix nets - Service compris*



Plats signatures du chef



# 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 issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

## 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 verre »	20€
Avec accord mets et vins « 3 verre »	29€
Avec accord mets et vins « 3 verre »	38€

Chariot de fromages affinés par R. Olivier

*Supplément 4€ à la place du dessert dans les menus*

**Notre menu lunch vous est servi le midi en semaine hors jours fériés.**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert	27€
Entrée / Plat / Dessert	35€
Menu Lunch « tout inclus 2 verres de vin ½ bouteille d'eau café ou thé » :	50€

*Prix nets - Service compris*

