

# MENU du 28/01 au 14/02

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

## Mise en bouche du moment

Huîtres de Saint-Vaast n°3, condiment au gingembre et beurre d'algues \*22€  
ou

Velouté de lentilles corail au magret de canard fumé \*20€  
ou

Galette de pommes de terre aux truffes, salade d'herbes fraîches \*21€

Pavé de maigre rôti, émulsion de crevettes grises au combava  
purée de topinambours et épinards étuvés \*30€

ou

Travers de cochon français braisé à la bière brune de Bozzale,  
déclinaison de légumes anciens rôtis \*30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison \*22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble \*15€

ou

Financier au cacao, crémeux au café et clémentines corses \*14€

ou

Fine tartelette aux poires et cassis \*14€

## Mignardise du Chef

\*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.