

Menu Découverte

La mise en bouche



Trio de Saint-Jacques de la Côte-Nord servie tiède,
micro salade orange et baie de viorne



Rillettes de caille et foie gras au torchon,
gelée de vin de Muscat et micro pousse vertigo,
vinaigre de xérès aromatisé à la truffe

Ou

Foie gras poêlé, caramel de figues et chutney de poire,
pain aux noix grillé



La pintadine en deux façons,
cuisse farcie confite et blanc rôti, lamelles de truffes,
asperges et jus de veau à l'estragon

Ou

Pétoncles et crevette géante, crème de fenouil,
risotto infusé au zeste de citron

Ou

Sole de Douvre découpée en salle,
dorée au beurre noisette, légumes du marché



Sélection de fromages de notre terroir
huile d'argan, fruits secs, micro salade



La carte des desserts



Infusion du Grand-Nord ou sélection de cafés équitables

