

• PROPOSITIONS DE MENU •

• ENTRÉE •

*Pinces de tourteaux émiettées,
fine transparence de pomelo, crémeux avocat
ou*

*Œuf parfait de poule BIO, crème légère de champignons,
champignons crus et cuits, oignons pickles et brunoise de pain
ou*

*Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe,
vinaigrette d'herbes fraîches, blinis au persil ∞*

• PLAT •

*Le Loup en croûte de sel, sauce beurre blanc herbacée,
pommes de terre grenaille caramélisées au romarin
ou*

*Filet de veau et son jus réduit monté au beurre,
girolles en pickles, haricots verts
ou*

*Céleri en risotto,
éclats de truffes et de noisettes ∞*

• DESSERT •

*Tarte citron meringuée
ou*

*Pavlova aux agrumes,
crémeux à la vanille de Madagascar
ou*

*Tartelette au caramel beurre salé coulant,
fine ganache de chocolat noir 66%, glace au fromage blanc ∞*

• ÉLABORATION •

Cheffe Laure Platiou, qui a œuvré auprès de grands Chefs, tels que Bruno Oger (**), Jacques Maximin (* et Meilleur Ouvrier de France), Philippe Jego (* et Meilleur Ouvrier de France), Emmanuel Renaut (Meilleur Ouvrier de France, Flocon de Sel *** à Megève) et Alain Ducasse (Louis XV *** à Monaco).

Chef Eric Delrue, 30 ans d'expérience dont 20 ans étoilé au Michelin (notamment Chef au Cerisier ** et à la Laiterie *) à Lille, avec un parcours d'exception en France.

Pour vous, notre passion de la cuisine et de la pâtisserie.

∞ suggestions premium