

• PROPOSITIONS DE MENU •

• ENTRÉE •

*Croustillant de crevettes et sa bisque,
crème de persil et zestes de combawa*

ou

*Le chou-fleur en sommité et façon Dubarry,
tombée d'épinards, brunoise de pain, sarrasin torréfié (V)*

ou

*Saint-Jacques poêlées et son fumet crémé,
chips de panais, purée de panais vanillée ∞*

• PLAT •

*Dos de cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc verveine
et chartreuse, légumes glacés, polenta au parmesan*

ou

*Ravioles végétale de céleri-boule,
crème de morilles, bouillon gourmand de légumes (V)*

ou

*Filet de veau et son jus monté au beurre,
nuage de pomme de terre fumée, carottes braisées ∞*

• DESSERT •

*Baba au rhum, crème légère à la vanille,
jus réduit d'agrumes*

ou

Religieuse au café, sirop 100% Arabica maison

ou

*Carpaccio d'ananas,
sablé breton, mousse combawa et coco ∞*

• ÉLABORATION •

Cheffe Laure Platiau, 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 | (V) formule végétarienne