

Les Menus

Le Menu du Marché et le Menu Dégustation sont élaborés à partir de produits sélectionnés chez les meilleurs producteurs et selon la saison, afin de vous proposer une cuisine authentique, raffinée et créative.

Le Menu du Marché

Uniquement pour le déjeuner du mardi au vendredi

Entrée, plat, dessert 35 €

Entrée et plat ou plat et dessert 30 €



Le Menu Dégustation

Uniquement pour le dîner

Le menu en 5 services 50 €

Le menu avec 5 boissons en accord avec les mets 75 €

Les Effets MÉERT

Les Entrées

Maquereau, <i>Ratte, poireau, genévrier</i>	18€
Saint Jacques de la Côte d'Opale, <i>céleri rave, pomme, réglisse</i>	20€
Escargots de Comines, <i>herbes fraîches, noisettes, pain grillé</i>	18€
Mini Courge, <i>radis, coquillages, caméline</i>	16€
Œuf bio, <i>champignons, moutarde, truffe noire</i>	18€
Salsifi, <i>chou rave, yaourt, chèvre</i>	14€

Prix nets - service compris



Les Effets MÉERT

Les Plats

Tarte, <i>champignons, céréales, crème fermière</i>	18€
Tortellini, <i>courge, pavé de Roubaix, graines de tournesol</i>	26€
Saumon bio d'Isigny, <i>chou, raifort, miel</i>	28€
Saint Jacques de la Côte d'Opale, <i>héliantis, poire, truffe blanche d'Alba</i>	36€
Rouge Flamande maturée, <i>poireau, bintje, câpres</i>	30€
Cochon bio, <i>anguille fumée, betterave, baies</i>	32€

Prix nets - service compris



Les Intemporels

Les Entrées

La salade Caesar entrée 22€ - plat 28€

Homard bleu breton, cuisse de poulet, anchois, ail, romaine, frisée, mouillettes de pain, parmesan,

“Carbonara” de pomme de terre 16€

Jaune d'œuf confit, lard de Colonnata, émulsion jambon fumée, pecorino, crispy bacon

Les Plats

“La blanquette de veau” à la truffe 28€

Bas carré de veau confit, légumes d'hiver fondants et croquants, truffe noire

“Carbonade flamande” 28€

Paleron de bœuf confit, jus court façon carbonade, endives laquées au jus de carottes, oignons pickles, pommes de terre croustillantes

Les entremets et glaces de nos chefs pâtisseries
sont à choisir à la carte du salon de thé.

Prix nets - service compris

Pour les enfants

Mousseline de légumes, saumon bio d'Isigny,
mini gaufre. 10€

OU

Filet de volaille de Licques ou Saumon bio d'Isigny,
tagliatelles fraîches et légumes d'hiver. 18€

Dessert à la carte du salon de thé.

Boisson au choix : jus de fruit, diabolo ou sirop à l'eau.