

Carte Restaurant

mars 2018



Entrées

Gambas rôties, focaccia aux olives noires, artichauts, mozzarella di Buffala, coppa, pesto du chef 15,00

Oeuf de la Pèvèle poché , asperges vertes et morilles 19,00

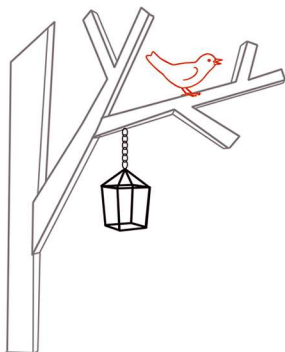
Chaud-froid de homard bleu :
- snacké et son émulsion au safran
- bisque façon crème glacée 26,00*

Tataki de boeuf Hauts-de-France aux agrumes, glace aux herbes fraîches 16,00

Raviole de chèvre de la Pèvèle , aux épinards, carpaccio de betteraves, crème de yaourt 12,00

Granité et sa liqueur 5,00

Le "trou normand" est une coutume gastronomique, apparue en -190 av J.C. dans un poème de Térence, qui doit faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives



Plats

Filet d'agneau en feuille de brick au jambon Serrano, polenta rôtie, tempura d'asperges et crème de feta 25,00

Tourteau en deux façons :
- fraîcheur de tourteau à la pomme verte
- raviole de tourteau et céleri rave de la Pèvèle , bisque 28,00

Tronçon de lotte en croûte de chorizo, beignets de chou-fleur, gnocchi à la romaine 24,00

Ris de veau laqué au Campari, gratin d'aubergines au Grana Padano, écrasée de pommes de terre aux poivrons 29,00

Filet de boeuf des Hauts-de-France poêlé, charlottes de la Pèvèle , rôties aux épices Cajun, confiture de tomates fraîches et roquette 27,00

Fromage

Chariot de fromages fermiers affinés, et beurre de la Pèvèle  10,50

Desserts maison

Nos desserts demandant un temps de préparation de 10 à 30 mn, pensez à les commander en début de repas.

Alliance pomme verte, gingembre et chocolat blanc 11,00

Pavlova à la mangue et limoncello 12,50

Millefeuille de crème brûlée à la vanille Bourbon, sorbet framboise basilic 12,00

Roulé aux fruits rouges et mascarpone, glace à la pistache 13,00

Opéra revisité aux deux chocolats et fruits de la passion 14,00

Le thé ou café très gourmand - 7 mignardises 13,50




Menu du Chef

Selon l'humeur du chef...

Menu 5 services	63,00
Menu 6 services dont fromage	70,00
Accord mets/vins (crus classés)	35,00

Menu Suggestion

Le marché du chef...



Entrée, plat et dessert ou fromage	42,00
Plat	23,00
Plat et dessert ou fromage	33,00
Entrée et plat	35,00
Chariot de fromages	10,50
Accord mets/vins (crus classés)	28,00

Formule Lunch Rapide 27,00

Mise en bouche, Plat et dessert "suggestion du jour"
En moins d'une heure ! Du lundi au vendredi midi, sur demande.



Produits de la ferme Dubus

*Fluctuation du marché possible

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix en euro, TVA et service compris