



MENU DE PÂQUES

115€

AMUSE BOUCHES

Macaron Cardinal, Tartelette Sylvaine, Rouleau Mer et Terre

MISE EN BOUCHE

Berceau du Fjord

1^{re} ENTRÉE

Voile de Verdure et d'Ivoire

2^e ENTRÉE

Odyssée de Saint-Jacques

OU

Renaissance de Licques

PLATS

Régal du Berger Épicurien

OU

Médaille des Abysses

DESSERTS

Cœur de Noisette

ET

Balade en Rouge et Vert

AMUSE BOUCHES

Macaron Cardinal, Tartelette Sylvaine, Rouleau Mer et Terre

BERCEAU DU FJORD

Composition de saumon, parée d'aneth et d'acidité, sur un lit de concombre couronné d'œufs de poisson

VOILE DE VERDURE ET D'IVOIRE

Velouté mêlant subtilement la noblesse des asperges blanches et l'exubérance des asperges vertes

ODYSSÉE DE SAINT-JACQUES

Saint-Jacques grillées sur un lit de crème de brocoli, accompagnées de shiitakés et d'éclats d'orange sanguine

OU

RENAISSANCE DE LICQUES

Suprême de Volaille de Licques, reconstitué puis farcie, accompagné d'une douce crème de chou-fleur fumé, et de pickles de moutarde

RÉGAL DU BERGER ÉPICURIEN

Harmonie de saveurs où la Selle d'agneau, accompagnée d'une croquette épicée, trône au milieu d'une sélection de légumes d'autrefois

OU

MÉDAILLON DES ABYSSES

Un hommage à l'océan où le Médaillon de lotte et sa sélection de coquillages, reposent sur un lit de pommes et de choux

CŒUR DE NOISETTE

Un dessert où le riche écrin de chocolat révèle un cœur à la noisette

BALADE EN ROUGE ET VERT

Pavlova en meringue légère, ornée de fruits rouges et de notes d'estragon





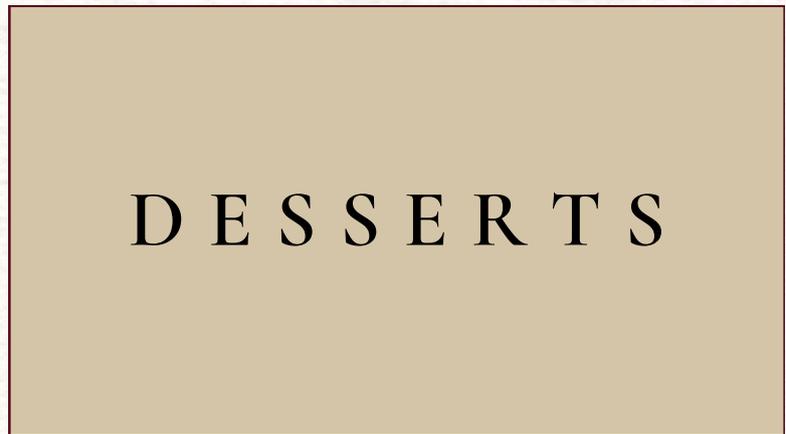
AMUSE
BOUCHE

ENTRÉE





PLATS



DESSERTS





RÉSERVATIONS AU

03 21 62 80 00

