

MENU DÉCOUVERTE 39€

ACCORDS METS & VINS +24€

(3 verres de vins)

ENTRÉE / PLAT / DESSERT OU FROMAGE +4€

Entrées

OEUF PARFAIT

15,00 €

Oeuf parfait/ Crème à L'Ail Fumé d'Arleux (1, 3, 6)

VEAU

15,00 €

Mi-Cuit de Veau/ Sauce César/ Tuile de Parmesan/ Romaine (3, 6, 9)

CEVICHE

17,00 €

Ceviche de thon/ Sauce Tigre/ Tuile Gingembre (1, 2, 3, 4, 6)

Plats

BOEUF

26,00 €

Paleron de Boeuf Angus Cuisson Douce/ Sauce Vin Rouge Corsé/ Frites
Taillées au Couteau (8, 9)

VOLAILLE

26,00 €

Suprême de volaille des Hauts de France/ Cuisson Basse
Température/ Sauce des Sous Bois/ Garniture du Moment (6,8,9)

POISSON DE LA CRIÉE

28,00 €

Poisson de la Criée Selon Arrivage/ Sauce du Moment (4, 5, 6)

SOURIS D'AGNEAU

32,00 €

Souris d'agneau de 7 heures confit au thym/ Garniture du Moment

+12€ dans le Menu Découverte

FAUX FILET

35,00 €

Faux Filet Maturé sur Os Aubrac 300 G Environ/ Espuma Maroilles/
Garniture du Moment

+16€ dans le Menu Découverte

RIS DE VEAU

45,00 €

Coeur de Ris de Veau/ Jus Crémé au Cognac / Garniture du Moment (1, 5,
8)

+25€ dans le Menu Découverte

Fromages

NOTRE DUO DE FROMAGES

Duo de fromages des Hauts-de-France

13,00 €

+4€ dans le Menu Découverte

Desserts

POTIRON

Purée de potiron/ Brunoise potiron cannelle poivre fumé/ Crumble amande graine de Courge/ Emulsion cannelle (1, 6, 7)

13,00€

CAFE CARDAMOME

Madeleine café/ Crémeux café/ crème montée cardamome/ Gelée café/ Tuile cardamome (1, 3, 6)

13,00 €

CHOCOLAT

Le saucisson du Club/ Condiment du Moment (1, 3, 6, 7, 14)

14,00 €

CAFÉ GOURMET

Notre assortiment de Mignardises avec son Café Grand Cru

14,00 €

+5€ dans le Menu Découverte

MENU SAINT- JACQUES 59€

ACCORDS METS & VINS

3 verres de vins +26€

**En 5 services, uniquement sur réservation et pour
l'ensemble de la table.**

Laissez vous guider par le Chef !