

Menu Dégustation

Edition Été 2022 :

52.00€

Mise en bouche de saison

- Gambas flambées au rhum

Crème de piquillos, poivron marinés et crumble aux herbes

- Ceviche de thon aux petits pois et sésame

Crème glacée au sésame noir

- « Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins

Crème de petit pois au citron, pain farci aux oignons confit et sauce au vin jaune

- Noix de veau rôtis aux cassis

Céleri rave et haricots vert au beurre d'ail

- Souris d'agneau au miel des abeilles du fort de Scarpe

Gratin dauphinois et carottes fane caramélisées

- Le Tiramisu pêche rôtis et lavande

- Le Vacherin chocolat caramel et riz soufflé

- L'Entremet aux fruits rouges marinés au poivre de Timut

Chariot de Fromages affinés par nos soins