

# Menu Dégustation

Edition Printemps 2022 :

48€

*Mise en bouche de saison*

\*\*\*\*\*

*Gravlax de saumon au poivre de Timut*

Concombre, orange et pamplemousse

*Crabe à la Pomme et Betterave façon Millefeuille*

Chantilly ricotta et ciboulette

*« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins*

Tombée d'épinards à l'ail d'Arleux, lardons fumés et sa crème d'ail d'Arleux

\*\*\*\*\*

*Omble chevalier à la crème d'ail des ours*

Trio de légumineuses et choux romanesco, fenouil cuit sous vide

*Magret de canard à la rhubarbe et gingembre*

Patates douces caramélisées et tuile au sarrasin

\*\*\*\*\*

*La Pavlova fraise rhubarbe et hibiscus*

*Le financier à la pistache, bavaroise chocolat-thym*

*Le Praliné noisette*

\*\*\*\*\*

*En Option : Chariot de Fromages affinés par nos soins*

9€

*Accord mets et vins sélection de notre sommelier :*

2 verres : 12€

3 verres : 17€

4 verres : 21€

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris