

Déjeuner

Pour mieux vous régaler, le Chef **Thibaut Gamba** et ses équipes ont à cœur de ne proposer que des produits saisonniers, reçus bruts et travaillés sur place.

J'ai rendez-vous

Plat & dessert – 35€

Main course & dessert

Plat

Cabillaud de petite pêche & premières clémentines Corse, beurre de carotte, chou de Bruxelles et oseille de notre maraîcher

Wild cod & first tangerine from Corsica, carrot butter, brussels sprouts and sorrel

Dessert

Les poires de chez Dries, hibiscus et foin

Pears, hibiscus and organic hay



Ingrédients

Une entrée, un plat & un dessert – 49€

One starter, one main course & one dessert

Entrée

Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer, perle du nord & bergamote, bourbon et café

Scallops, endive & bergamot, bourbon and coffee sauce

Plat

Cabillaud de petite pêche & premières clémentines Corse, beurre de carotte, chou de Bruxelles et oseille de notre maraîcher

Wild cod & first tangerine from Corsica, carrot butter, brussels sprouts and sorrel

Ou

Faux filet de Normandie maturé 60 jours, Oignons de Roscoff & panais, chutney de quetsche de cet été, sauce dijonnaise

Dry aged sirloin, Roscoff onions and turnip, damson chutney, mustard sauce

Dessert

Les poires de chez Dries, hibiscus et foin

Pears, hibiscus and organic hay

Déjeuner

Pur

4 Plats & dessert – 79€

4 courses & dessert

Saumon d'Isigny confit, crème de jaune d'œuf bio, radis & fleurs de sureau du printemps 2018

Confit organic salmon, egg yolk cream, radishes & elderflowers

Avec Caviar Oscière – supplément 24€

With Ossetra caviar

Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer, perle du nord & bergamote, bourbon et café

Scallops, endive & bergamot, bourbon and coffee sauce

Belle langoustine, raviole de shitakés fermentés & sauce Borscht

Langoustine, fermented shitake raviole & Borscht sauce

Cabillaud de petite pêche & premières clémentines Corse, beurre de carotte, chou de Bruxelles et oseille de notre maraîcher

Wild cod & first tangerine from Corsica, carrot butter, brussels sprouts and sorrel

Les poires de chez Dries, hibiscus et foin

Pears, hibiscus and organic hay

Fromage travaillé – 15€

Dôme de Boulogne et truffe noire, Cœur de laitue grillé et pommes de notre maraîcher

Dôme de Boulogne and black truffle, grilled lettuce heart and apple