

Dîner

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.

Pur

4 Plats & dessert – 79€

4 courses & dessert

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

Organic salmon, egg yolk cream, radishes & elderflowers

Avec Caviar Oscietre – supplément 24€

With Ossetra caviar

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

Ou/or

Truffe noire de Bourgogne, raviole de topinambour, beurre noisette aux câpres & main de Bouddha – supplément 32€

Black truffle from Burgundy, Jerusalem artichoke ravioli, brown butter with capers & Buddha's hand

Turbot sauvage & clémentines Corse, beurre de carotte, choux de Bruxelles et oseille de notre maraicher

Wild turbot & Corsican clementines, 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 maraicher

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

Dîner

Clarance

5 Plats, un fromage, dessert - 95€

5 courses, one cheese & dessert

Menu commandé avant 21h15, pour l'ensemble des convives

Order before 9 :15pm, for the whole table

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

Organic salmon, egg yolk cream, radishes & elderflowers

Avec Caviar Oscietre – supplément 24€

With Ossetra caviar

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

Scallops, endive & bergamot, bourbon and coffee sauce

Homard d'Audresselles, raviole de shitakés fermentés & sauce Borscht

Audresselles lobster, fermented shitake raviole & Borscht sauce

Ou/ or

Truffe noire de Bourgogne, raviole de topinambour, beurre noisette aux câpres & main de Bouddha – supplément 32€

Black truffle from Burgundy, Jerusalem artichoke ravioli, brown butter with capers & Buddha's hand

Turbot sauvage & clémentines Corse, beurre de carotte, choux de Bruxelles et oseille de notre maraîcher

Wild turbot & Corsican clementines, carrot butter, brussels sprouts and sorrel

Le pigeon de Steenvoorde en deux services

Supreme cuit sur coffre, oignons de Roscoff & panais, chutney de quetsche de cet été, sauce dijonnaise

Cuisse confite en croûte de cacahouète, émulsion soubise

Steenvoorde pigeon in two services

Supreme, Roscoff onions & parsnip, damson chutney, mustard sauce

Confit leg in peanut crust, soubise emulsion

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

Les poires de chez Dries, hibiscus et foin

Pears, hibiscus and organic hay