

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

Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer au naturel, blinis de cresson Barbara, radis de notre maraîcher

Scallops from Boulogne-sur-mer, Barbara cress blinis, radish from our farmer

Avec Caviar « *Dauricus Schrenkii* » Daurenki Royal – supplément 26€

*With « *Dauricus Schrenkii* » Daurenki Royal caviar*

Blanc de seiche de Boulogne-Sur-Mer, chou Pak Choi, tomate été 2018 & beurre d'algues fumées

Cuttlefish, Pak Choi cabbage, summer 2018 tomatoes & smoked seaweed butter

Belle langoustine, raviole de shitakés fermentés & sauce Borscht

Langoustine, fermented shiitake raviole & Borscht sauce

Ou/or

Truffe Melanosporum de Bourgogne, jeune céleri des Flandres cuit en croûte de sel, joue de lotte grillée – supplément 32€

Black truffle from Burgundy, Flanders celery, grilled monkfish cheek

Barbue sauvage & semoule de chou-fleur de notre maraîcher & main de Bouddha, pois chiches, émulsion à l'ail noire fumée

Wild brill, cauliflower & Buddha's hand, chickpeas, smoked black garlic emulsion

Mousse, marmelade & crème citron, meringue au cédrat confit, crème glacée fromage blanc & citron vert

Mousse, marmalade & lemon cream, candied citron, cottage cheese & lime ice cream

Fromage travaillé – 15€

Ecume de Wimereux et truffe noire, Cœur de laitue grillé et pommes de notre maraîcher

Ecume de Wimereux and black truffle, grilled lettuce heart and apple

Dîner

Clarance

5 Plats, fromage & dessert – 99€

5 courses, cheese & dessert

Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer au naturel, blinis de cresson Barbara, radis de notre maraîcher

Scallops from Boulogne-sur-mer, Barbara cress blinis, radish from our farmer

Avec Caviar « Dauricus Schrenkii » Daurenki Royal – supplément 26€

With « Dauricus Schrenkii » Daurenki Royal caviar

Blanc de seiche de Boulogne-Sur-Mer, chou Pak Choi, tomate été 2018 & beurre d'algues fumées

Cuttlefish, Pak Choi cabbage, summer 2018 tomatoes & smoked seaweed butter

Belle langoustine, raviole de shitakés fermentés & sauce Borscht

Langoustine, fermented shitake raviole & Borscht sauce

Ou/or

Truffe Melanosporum de Bourgogne, jeune céleri des Flandres cuit en croûte de sel, joue de lotte grillée – supplément 32€

Black truffle from Burgundy, Flanders celery, grilled monkfish cheek

Barbue sauvage & semoule de chou-fleur de notre maraîcher & main de Bouddha, pois chiches, émulsion à l'ail noire fumée

Wild brill, cauliflower & Buddha's hand, chickpeas, smoked black garlic emulsion

La volaille de la Cour d'Armoise en deux services :

Supreme cuit sur coffre, patate douce de chez Dries, réduction miel du jardin et Pimenton de la Vera

Rillettes de cuisse confite, jus à la moutarde, poivrons en pickle de l'été 2018

Cour d'Armoise poultry in two services

Supreme, Dries sweet potatoes, honey and Pimento de la Vera reduction

Confit leg rilette, Mustard jus, summer 2018 pepper pickles

Ecume de Wimereux et truffe noire, Cœur de laitue grillé et pommes de notre maraîcher

Ecume de Wimereux and black truffle, grilled lettuce heart and apple

Mousse, marmelade & crème citron, meringue au cédrat confit, crème glacée fromage blanc & citron vert

Mousse, marmalade & lemon cream, candied citron, cottage cheese & lime ice cream