

Menu de « Saint-Jean » à 72 €

Les Prémices



*Vitrail, Mon Hommage à Saint-Jean-aux-Bois
Ou*

*Homard de Casier à cru,
Eau de Tomates du Potager assaisonnée de Laurier*



Sorbet au Laurier



*L'Ombre Chevalier, Extraction de ses Chairs, Estragon
Ou*

*Le Canard Colvert de la chasse Française,
Girolles qui l'accompagnent*



Sélection de Fromages des Hauts-de-France de la ferme Pâturelle et la Barb'iquette



*Notre Mont-Blanc, Crème Glacée Baileys, Vinaigre d'orange
Ou*

La Souplesse Mara, Fruits de Saison



Douceurs

Formule à 53 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le menu « Saint-Jean »

Sous réserve de Modifications

Menu « Dégustation » à 135 €

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h

Les Prémices



*L'Huître Amélie, Choux blanc du Potager fermenté
Baies de Maceron de Jean-Marie Pedron au Croisic*



Vitrail, Mon Hommage à Saint-Jean-aux-Bois



La Tranche de Truite Baigorry servie dans son Exsudat



*Isengard ◉ Fines lamelles de Champignons de Paris, Anguille de Saint-Christ Briost
et Foie Gras tranché à Cru*



*La Langoustine de Casier rafraîchie de Bâton de Réglisse
Mousseline de Racine de Persil*



Le Sandre de Rivière, Eau d'Aubergine infusée de Menthe du Jardin



Pigeon rôti dans la Feuille de Figuier



Sélection de Fromages des Hauts-de-France de la ferme Pâturelle et la Barb'iquette



L'Envolée de l'Abeille



La Souplesse Mara, Fruits de Saison



Douceurs

Menu à 165 € en accord mets – vins

Sous réserve de Modifications