

Les Menus

Le menu carte blanche vous propose de vous laisser guider par le chef et de déguster en surprise votre menu en prenant compte de vos intolérances. Ce menu est travaillé uniquement avec des produits frais et de saison. Les menus carte blanche sont Pour l'ensemble de la table

Menu carte blanche 3 services 45€

Menu Végétarien 3 services

Accord mets et vins 3 verres 23€

Menu carte blanche 5 services 59€

Accord mets et vins 4 verres 30€

Assiette De fromages au lait cru de la maison Philippe Olivier 8€

Entrée carte 22 €

Plat carte 45€

Dessert carte 10€

Tous nos produits sont achetés chez de petits producteurs. Nos légumes sont en culture raisonnée ou bio, nos crustacés ou poissons sont sauvages issus de la pêche artisanale, nos viandes sont françaises d'éleveurs certifiés et nos fromages sont issus de productions françaises artisanales affinées par Romain Olivier dans ses caves à Boulogne sur Mer.

Menu carte blanche 8 services

83€

Accord mets et vins 7 verres 54€

Amuse bouche

Saints jacques rôties, pistou de coriandre

Raviole de haddock, poudre de peau

Asperge verte française rôties, sabayon citron

Grosses langoustines cuites au bois de Binchotan

Petit pain de lotte, sauce Balthazar

Filet de bœuf d'Aubrac mûré sauce porto caramélisé

Assiette de fromage de Philippe Olivier maître affineur

Dessert du moment

Madeleine au miel des hortillonnages

Tous nos produits sont achetés chez de petits producteurs. Nos légumes sont en culture raisonnée ou bio, nos crustacés ou poissons sont sauvages issus de la pêche artisanale, nos viandes sont françaises d'éleveurs certifiés et nos fromages sont issus de productions françaises artisanales affinées par Romain Olivier dans ses caves à Boulogne sur Mer.

