

Nos Producteurs locaux

Nous mettons en avant nos producteurs locaux, le tout en sublimant le végétal et en prônant le zéro déchet. Nous travaillons aussi beaucoup avec la Ferme d'Arnaud à Coutiches pour tous leurs légumes oubliés, les asperges blanches de Raimbeaucourt, la fraises de Phalempin, les lentilles de Marcq en Baroeul, les viandes de l'élevage de chez Lesnes à Cambrai, les poissons de chez Martin à Boulogne sur Mer, le miel de Monsieur Cogez, les herbes aromatiques de mon jardin, etc..

« L'essentiel n'est pas de vivre, mais de bien vivre » **PLATON**



1954-2024
70^{ème} anniversaire

Menu Printemps

Mises en bouche

Rappée de truffes bianchetti, épeautres, œuf confit (+ 5€) 2024

Ou

Asperges blanche sauce mousseline, crumble de fruits secs 1954

Ou

Pâté en croute de canard, foie gras et ris de veau 1959 (+ 5€)

Pluma ibérique sauce truffes 2024

Ou

Filet de bar, asperge croustillante, ail des ours 2020

Ou

Pomme de ris de veau au fenouil sauvage (+ 10€) 2002

Tarte Chocolat trop bonne et Orange 2019

Ou

Le sablé fraises rhubarbe 2005

Menu Printemps

Mise en bouche, entrée, plat ou plat dessert : 39€

Mises en bouche, Entrée, plat & dessert : 44€

Accord mets et vins 28€

Mise en bouche, deux entrées, plat & dessert : 59€

Accord mets et vins 38€

Choix du menu pour l'ensemble des convives

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition

Vins au verre à partir de 10€

Le menu enfant moins de 12 ans 20€. C'est l'occasion découvrir

Une autre cuisine. Saumon fumé ou terrine maison, filet de poulet ou de poisson et ses petits légumes de la ferme d'Arnaud, glace fantaisie

Nos plats sont susceptibles de changer en fonction de nos arrivages. Nos tarifs s'entendant en euro T.T.C service compris. La liste des allergènes et intolérances est disponible auprès de notre maitre d'hôtel

L'Expérience

Meringue thé macha, citron vert à l'azote
liquide 2008



Caviar box à la truffe, toast melba 2022



Mosaïque de truite de l'Artois aux algues nori 2023



Rappée de truffes blanches, risotto de petit épeautre,
jaune d'œuf confit, 1999



Feuilleté d'asperges et morilles, siphon au vin jaune

1982



Rouget, agrumes, fenouil 2024



Veau français au citron confit, câpres et ris de
veau 2005



Sablé, fraises rhubarbe 2024



Plaisir en 6 temps ♦ : 64€

Accord mets et vins 34€

Gourmandises en 7 temps ♣ : 76€

Accord mets et vins 38€

Expérience en 8 temps ♥ : 89€

Accord mets et vins 42€

N'hésitez-pas à nous faire part de vos allergies et aversions

Menu "moins de 30 ans" 55€*

Le chef désire faire découvrir une belle gastronomie à petit prix aux moins de 30 ans.

Laissez-vous emporter dans la découverte de la cuisine du chef avec ce menu "les yeux fermés" comprenant le cocktail moléculaire au siphon, une mise en bouche, entrée, plat, dessert, deux verres de vin, eaux et café

* hors coffrets cadeaux et promotions

Minimum deux personnes et pour toute la table.

Une pièce d'identité peut être demandée

Vous pouvez aussi offrir nos menus depuis notre boutique en ligne

Ouvert du mardi au samedi soir (sauf mercredi midi)

Nous rappelons que pour le bien être de notre équipe, notre restaurant ferme à 16h pour le service du midi et minuit au plus tard pour le service du soir.

Merci pour eux