

MENU « Au détour des Saisons »

Christophe Dufossé, laissant libre cours à l'inspiration du moment,
vous invite à une balade culinaire à travers les saisons ...

Un voyage idéal pour découvrir sa cuisine mettant à l'honneur les produits du Marché
« en portions adaptées à la dégustation »

En 3 Services *En 5 Services* *En 7 Services*
140€ Hors boissons *190€ Hors boissons* *240€ Hors boissons*

Notre chariot de Fromages Frais & affinés
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 28€
Pain rustique façon Artisanal, Chutney de saison
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

Pour Débuter... Mes Envies Gourmandes

Tourteau Côte d'Opale
Vapeur d'Algues, Caviar de Sologne Baerii, Fleurette Yuzu, Aioli,
Eau de Bouillabaisse tremblotante
Foie Gras de Canard « Maison Andignac »
Foie gras mariné au Porto vintage, Rôti au poivre blanc Penja
Céleri Rave du Potager en tartine de condiments, Chips Végétales
Pommes de terre des Hauts-de-France de chez Olivier Thomas
En velouté servi avec Mousseline de Haddock
Pommes Bouchon au Safran de Lili, Emulsion fumé

**

Le Cèpe

Cèpe rôti au beurre salé, Cèpes Crus et Cuits
Fleurette de Cèpe à l'huile de noix

**

Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer

Belle Noix Contisée à la truffe, Lard Colonnata, jus de Cochon
Risotto Topinambour, Poitrine de Cochon Fumée maison

**

Omble chevalier

Omble saumuré, cuisson vapeur
Composition autour du Chou-Fleur, Cacahuète, Citron, Coriandre
Sabayon au beurre de Lierre terrestre

**

Ris de veau Français

Pomme de Ris de veau cuite à basse température au lait d'aromates
Cuisinée au poêlon croustillant, jus au Cognac, Pain perdu Epinard, Echalote de Busnes

**

Panais / Noix de Coco

Crèmeux Panais, en Pickles, Praliné noisette
Ganache Coco, Granola céréales
Glace onctueuse Panais

**

Chocolat, Grand Cru, Girolles
Mousse chocolat Noir, Girolles
Sauce chocolat Miso, chocolat soufflé,
Glace Girolles