

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 meilleurs produits du

Marché

« en portions adaptées à la dégustation »

En 4 Services
120 € Hors boissons

En 6 Services
170 € Hors boissons

En 8 Services
200 € Hors boissons

Mes envies du moment...L'Eveil des papilles...
Potimarron cuisiné en soupe...parfumé à l'huile de noix du Verger
Tartine croustillante aux céréales, courge laquée, huîtres Gillardeau
Chantilly à la truffe fraîche

Saint-Pierre de nos côtes...
En carpaccio autour des champignons de la forêt
Glace Foie gras de canard, spéculoos

Sole Petit Bateau ...
Cuisinée aux coquillages de la Côte d'opale
Endive du Nord confite au bouillon naturel
Laque à la chicorée, condiments du moment

Oignon Jaune du Pas de Calais...
A ma façon.

Pomme de ris de veau.
Rôti au beurre salé, clouté au comté 36 mois
Lingots des Hauts-de-France Label rouge

Notre chariot de Fromages Frais & affinés
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur
Pain rustique façon Artisanal, chutney de saison

Chou-fleur, vanille parfumée
En texture...

Mont - blanc Contemporain
Marrons, Oranges confites