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*
110€ Hors boissons	*160€ Hors boissons*	*220€ Hors boissons*

Notre chariot de Fromages Frais & affinés
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 35€
Pain rustique façon Artisanal, Chutney de saison
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

Pour Débuter…Mes Envies Gourmandes

Morille
Morille Farcie en Texture. Infusion Naturelle Morille & Aromate
Arborescence de notre Forêt « Herbes, Fleurs, Plantes Sauvages »
Émulsion d'Ortie à Fleur

Truite Pisciculture d'Anzin Saint Aubin, Poireaux du Nord
Truite en 2 Cuissons, Emulsion d'Aneth
Poireaux Brûlés, condiments d'herbettes

***

Asperges Blanches de mon ami Olivier Thomas, de la ferme du Pont d'Achelles
Asperges Blanches Fondantes, Citron en Gelée Fruitée,
Glace onctueuse Asperge Blanche, Croq'Salade à l'Ail des Ours du Jardin

***

Le Maquereau de la Côte d'Opale
Maquereau Grillé au Binchotan, Jeune Pourpier
Fenouil en Texture

***

Saint-Pierre « Petit Bateau »
Saint-Pierre poché dans un beurre d'Aromate
Pissenlit du Jardin, Salicornes
Risotto instantané d'épeautre « blé des Gaulois »

***

Agneau du Boulonnais de chez Patrick Vaniet
Filet d'Agneau tendre rôti au sautoir, jus parfumé
Asperges Vertes en Carpaccio, en verdurette croquante
Ris d'Agneau en barigoule aux petits légumes, Panoufle confite et Grillée

***

Rhubarbe herbacée
Rhubarbe Cuisinée au Barbecue, Extraction de Livèche
Crémeux Géranium, Granité Céleri-géranium
Sorbet tonique Rhubarbe

***

Chocolat Grand Cru
Ganache chocolat 66% Genièvre de Houlle
Pétale Croustillante
Glace Eau de Vie baies de genévrier