

Laissez-vous guider par ce menu élaboré par le chef et son équipe.

Une sélection des meilleurs produits du moment pour être au plus près de la saisonnalité et du travail de nos producteurs locaux.

**Tentation en 6 services 48 €**

( En accord mets et vins 76 € )

(Mise en bouche / 1ère entrée / 2ème entrée / Plat / Fromage / dessert)

Sans la sélection de fromages **42 €**

( En accord mets et vins 63 € )

**Inspiration en 5 services 39 €**

( En accord mets et vins 60 € )

( Mise en bouche / 1ère Entrée / Plat / Fromage / dessert )

Sans la sélection de fromages **33 €**

( En accord mets et vins 47 € )

**Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**Le poireau de Morbecque confit puis brûlé**

moules de bouchot au vinaigre de xérès – écume de jus de cuisson et mayonnaise fumée

\*\*\*\*\*

**L'escalope de foie gras poêlé**

galette moelleuse aux topinambours du jardin – sirop de porto – raisins acidulés

**( Cette deuxième entrée est servie exclusivement dans le cadre du menu tentation )**

\*\*\*\*\*

**La poitrine de cochon de la Ferme du bien élever à Quaëdypre**  
potimarron crémeux – cerfeuil tubéreux rôti au beurre et fleur de sel – grains de pollen

**OU**

**Le cabillaud cuit sur la peau**

textures de chou-chou-chou – pickles d'oignons de la Ferme de la Belle hôtesse – Brousse de brebis

\*\*\*\*\*

**La sélection de fromages « Aux caves de max » à Hondegghem**  
confiture maison – fruits secs

\*\*\*\*\*

**La madeleine vanille et zestes de citron**  
variations de citron et praliné noisette - verveine