



Christophe Quentin, chef de cuisine,
son équipe,
vous proposent ...

Tous les jours de la semaine au déjeuner et au dîner
(sauf le samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée)

Les Entrées

L'œuf de Caille,

au plat, blancs de poireaux gratinés, mimolette et truffe noire,
mouillette imbibée d'Ardwen. **19.00 €**

Le Faisan et Colvert,

superposé de betteraves et carottes des sables,
chutney cranberries porto 16 ans d'âge. **23.00 €**

Le foie gras d'Oie,

en sphère glacée, tube craquant amarena,
pain d'épices perdu à la confiture de lait. **24.00 €**

L'Ormeau sauvage,

concassé de bulots et palourdes à la noix de pécan,
beurre de ferme à la feuille d'huître. **26.00 €**

La Saint-Jacques d'Erquy,

carpaccio à l'huile d'amande, crémeux d'oursin. **28.00 €**

Les Poissons

L'Aiglebar,

fumé maison et salicornes,
écrasé de pommes de terre à l'écorce de mandarine. **26.00 €**

La Barbue,

en croûte de king crabe, banane plantain rôtie au miel de monsieur Pérotin, endive
rôtie et beurre blanc au combava. **30.00 €**

Le Saint-Pierre,

rôti sur peau, oignons rouges farcis à l'héliantis,
vierge d'ormeaux et huîtres Gillardeau. **38.00 €**

Les Viandes

Le Cochon,

jarret reconstitué, croque pancetta-Beaufort gratiné de Moelle,
pommes ratte tartiflette. **26.00 €**

La Dinde rouge des Ardennes,

aux éclats de châtaignes, purée de céleri et chips de Guéméné. **27.00 €**

Le Rognon de Veau,

en rosace au lard de Colonata et moutarde à l'estragon,
panais et cerfeuil tubéreux au beurre noisette. **28.00 €**

Le Bœuf,

en croûte au foie gras et truffe,
mousseline en chapelure de cèpes, sauce bordelaise. **32.00 €**

Le Chevreuil,

canon à la truffe de Meuse, épaule confite à l'échalote noire,
pressé de coing et butternut. **38.00 €**

Les Fromages

Le plateau de fromages affinés. **12.50 €**

Piquillos farcis au chèvre frais des Ardennes. **12.50 €**

Les Desserts

Nous vous conseillons de commander les desserts en début de repas

La Pomme,

reconstituée façon Tatin, Arlette croustillante,
glace vanille au poivre de Séchuan. **14.00 €**

L'Irish Coffee,

gelée de café mise en verre,
guimauve Kalhua® et crèmeux au Baileys®. **14.00 €**

Le Pop-Corn,

en crème glacée et mousse légère,
croustillant soufflé, fine tuile de chocolat et feuille d'or. **14.00 €**

Le Pithiviers,

feuilletage au beurre d'Isigny, parfait glacé au lait d'amande. **14.00 €**

Le Velours Blanc,

crèmeux Valrhona® au lait,
bavaroise caramel beurre salé et noisettes du Piémont. **14.00 €**

L'Ardoise du Jour

Entrée plat, ou plat dessert. **28.00 €**

Entrée plat dessert. **36.00 €**

Suggestions du chef servies uniquement au déjeuner du mardi au vendredi
(Hors jours fériés et jours de fêtes).

Le Menu Faucon

Gratiné de poireaux à la truffe noire, œuf de caille au plat.

Ou

Terrine de Faisan et Colvert, chutney cranberries.

Ou

Velouté d'héliantis, Gillardeau pochée, écume de coquillages.

Dos de maigre fumé à l'écorce de mandarine, écrasé de retournes.

Ou

Jarret de cochon à l'estragon, pomme ratte tartiflette.

Ou

Moelleux de dinde rouge des Ardennes à la châtaigne,
douceur de céleri.

Mini pomme façon Tatin, Arlette croustillante.

Ou

Croustillant soufflé chocolat, parfait glacé pop-corn.

Ou

Craquant au crémeux d'amande, mousse mascarpone vanille.

48.00 €

Prix nets service compris

Le Menu Dégustation

Le foie gras d'Oie,

en sphère glacée, tube craquant amarena, pain d'épices perdu à la confiture de lait.

La Saint-Jacques d'Erquy,

carpaccio à l'huile d'amande, crémeux d'oursin.

La Barbue,

en croûte de king crabe, banane plantain rôtie au miel de monsieur Pérotin, endive rôtie et beurre blanc au combava.

Le Granité,

à l'hydromel des Ardennes.

Le Boeuf,

en croûte au foie gras et truffe, mousseline en chapelure de cèpes, sauce bordelaise.

Plateau de fromages,

Le Velours Blanc,

crémeux Valrhona® au lait, bavaroise caramel beurre salé, noisettes du Piémont.

En 6 plats (poisson ou viande)

60.00 € ou 86.00 € avec l'accord mets et vins

En 7 plats (poisson et viande)

85.00 € ou 115.00 € avec l'accord mets et vins

Servi pour la table entière