Dîner

Pour mieux vous régaler, le Chef ***Thibaut Gamba*** et ses équipes ont à cœur de ne proposer que des produits saisonniers, reçus bruts et travaillés sur place.

Pur

4 Plats & dessert – 79€

4 courses & dessert

Saint Jacques de Boulogne-sur-Mer marinées, crème de raifort & yuzu de Monsieur Bachès
Carpaccio style Scallops from Boulogne, horseradish & yuzu cream

Avec Caviar Oscietre – supplément 20€
With Ossetra caviar

Coquillages & radis d'Ennevelin, quenelle de Bar de ligne à l'encre de seiche,
Shells & radishes, wild seabass and squid ink 'quenelle'

Raviole de Truffes noires du Périgord & cèleri rave, jaune d'œuf bio confit et huile de poireaux
Black truffle and celeriac ravioli, confit organic egg-yolk & leek oil

---

Cabillaud sauvage, chou vert en purée, endives & sauce maltaise
Ligne caught cod, green cabage, chicory & 'maltaise' sauce

Or/ou

Faux-filet de Limousine maturée 60 jours, truffe noire mélanosporum, sauce Périgourdine – supplément 25€
Dry-aged Limousine sirloin, black melanosporum truffle, truffle & 'foie gras' sauce

---

Noisette du Piémont & topinambour, chocolat amer
Fresh nuts & Jerusalem artichoke, bitter chocolate

Fromage travaillé – 15€

Gougère au vieux Comté 24 mois, betterave à la muscade & jeune mâche
Old Comté cheese 'gougère', beetroot with nutmeg, young lamb's lettuce

Dîner

Clarance

5 Plats, un fromage, dessert - 95€

5 courses, one cheese & dessert

Menu commandé avant 21h15, pour l'ensemble des convives

Order before 9 :15pm, for the whole table

Saint Jacques de Boulogne-sur-Mer marinées, crème de raifort & yuzu de Monsieur Bachès

Carpaccio style Scallops from Boulogne, horseradish & yuzu cream

Avec Caviar Osciètre – supplément 20€

With Ossetra caviar

Coquillages & radis d'Ennevelin, quenelle de Bar de ligne à l'encre de seiche,

Shells & radishes, wild seabass and squid ink 'quenelle'

Raviole de Truffes noires du Périgord & cèleri rave, jaune d'œuf bio confit et huile de poireaux

Black truffle and celeriac ravioli, confit organic egg-yolk & leek oil

Cabillaud sauvage, chou vert en purée, endives & sauce maltaise

Ligne caught cod, green cabage, chicory & 'maltaise' sauce

Le Pigeon de Steenvoorde, navet boule d'or & fromage blanc fermier fumé, Shiitake, pomme & sauce dijonnaise

Pigeon in two ways, horseradish smocked cream, mushrooms, apple & mustard 'sauce'

Or/ou

Faux-filet de Limousine maturée 60 jours, truffe noire mélanosporum, sauce Périgourdine – supplément 25€

Dry-aged Limousine sirloin, black melanosporum truffle, truffle & 'foie gras' sauce

---

Gougère au vieux Comté 24 mois, betterave à la muscade & jeune mâche

Old Comté cheese 'gougère', beetroot with nutmeg, young lamb's lettuce

Noisette du Piémont & topinambour, chocolat amer

Fresh nuts & Jerusalem artichoke, bitter chocolate