Menu

Menu entrée / plat / dessert au choix – 135€ par personne Assiette de fromages en supplément : +10€

Starter / main course / dessert menu of your choice – €135 per person Cheese plate available as an extra: +€10

ENTRÉES STARTERS

Foie gras mi-cuit, compotée de marron au whisky

Semi-cooked foie gras, chesnut and whiskey compote

Ravioles de langoustine, petits légumes à l'estragon, émulsion de langoustine et homard Langoustine ravioli, vegetables with tarragon, langoustine and lobster emulsion

Tartare de noix de veau et huitres fines de claires, voile de lait ribot, caviar Veal fillet and fine de claire oyster tartare, buttermilk veil, caviar

Crémeux de chèvre, figue et romarin

Goat cheese cream, fig and rosemary

PLATS

MAIN COURSES

Filet de bœuf façon Rossini, mousseline de Charlotte truffée, jus de bœuf à la truffe Beef fillet Rossini, truffled Charlotte potato mousseline, truffle-infused beef jus

Magret de canard, purée de patate douce et coco, clémentine rôtie au romarin Duck breast, sweet potato and coconut purée, rosemary-roasted clementine

Carré de sole, farce fine à la feuille de câprier, pressé de céleri et beurre blanc Sole fillet, caper leaf stuffing, pressed celery, beurre blanc

Turbot rôti, bonbon de blette farci, butternut et champignons

Roasted turbot, stuffed Swiss chard bonbon, butternut squash and mushrooms



FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages des Hauts-de-France

Cheese selection from Hauts-de-France

DESSERTS

SWEET COURSES

Crémeux café, cake aérien à la moutarde et glace café moutarde

Coffee cream, light mustard sponge cake, and coffee-mustard ice cream

Poire de l'Oise, sapin et chocolat blanc

Pear from Oise, fir-flavored, and white chocolate

Tarte tatin du Mont Royal

Mont Royal tarte tatin

Trésor du potager autour de la carotte

Garden treasure: carrot-based creation

Nous adaptons nos plats aux différents régimes alimentaires et allergies. N'hésitez pas à vous adresser à notre maître d'hôtel pour toute question.

We adapt our dishes to accommodate various diets and allergies. Please do not hesitate to ask our maître d'hôtel if you have any questions.



Ce menu est proposé exclusivement les vendredis et samedis soirs.