

Le Menu Du Chef

100,00 Euros par personne

Un délicieux Menu Dégustation en sept services, concoctés chaque jour par Christian Germain, son Chef de Cuisine Jean Marie LeGuen ainsi que son chef pâtissier Ludovic Trupin – selon leurs marchés du jour.

Ce menu change chaque jour, voici un exemple

Asperges vertes du domaine des Roques- hautes,
Jaune d'œuf crémeux



Noix de Saint-Jacques « Boulonnaise »,
Betteraves Chioggias et Crapaudines, sabayon acidulé



Turbot, viennoise à la Laitue de Mer
Crème de Rattes du Touquet



Ris de Veau doré au Sautoir
Confit de dattes Medjoul, Jus au Vinaigre Balsamique



Croustillant de Gorgonzola
Poire Pochée au vin Moelleux



La Ruche du Montreuillois,
Confit d'agrumes, pistache et miel



Le pavé Montreuillois aux gariguettes,
glace au poivre du Sichuan

