

NORD

MENU DÉGUSTATION EN 3 TEMPS 75€
MENU DÉCOUVERTE EN 5 TEMPS 95€



LES ENTRÉES

LA SAINT JACQUES

Carpaccio de Saint Jacques choux fleur cédrat confit et agrumes

ASPERGES VERTES

Rôties aux agrumes, coquillages, émulsion iodée

TURBOT

Façon dieppoise, petits pois, menthe pamplemousse

FILET DE CANETTE

Rôti, courges en gratin au vieux parmesan, échalotes confites au poivre noir, jus au Limoncello

LES PLATS

LES DESSERTS

TUILE CROQUANTE

Au cacao espuma sarrasin, crumble Sobatcha et Jivara lacté, glace vanille

RHUBARBE

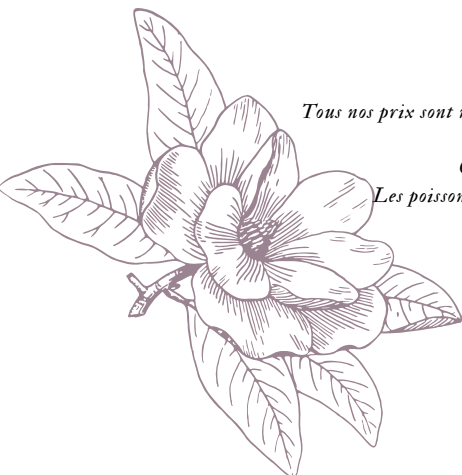
En croute de sucre, crémeux glacé vanille

Tous nos prix sont nets en euros et toutes taxes comprises. Le service est inclus. Dans notre cuisine, nous manipulons tous les allergènes majeurs. Leur liste est disponible sur demande.

Chef Embarek Sylvain prépare certains de ses plats sans gluten et / ou végétariens

Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales (Label Rouge)

Les viandes sont d'origines françaises



NORD

TASTING MENU IN 3 TIMES 75€
DISCOVERY MENU IN 5 TIMES 95€



STARTERS

LA SAINT JACQUES

Scallop carpaccio with cauliflower confit citron and citrus fruits

GREEN ASPARAGUS

Roasted with citrus fruits, shellfish, iodized emulsion

MAIN COURSES

TURBOT

Dieppoise style, peas with mint and grapefruit

FILET DE CANETTE

Roasted, squash gratin with aged Parmesan, shallots confit with black pepper, Limoncello juice

DESSERTS

TUILE CROQUANTE

With cocoa Espuma buckwheat, Sobatcha crumble and milky Jivara, vanilla ice cream

RHUBARBE

In creamy sugar crust with vanilla ice cream

All our prices are net in euros and include all taxes. Service is included. In our kitchen, we handle all major allergens. Their list is available on request.

*Chef Embarek Sylvain prepares some of his gluten-free and/or vegetarian dishes
The fish come from wild catches or are raised in ideal natural conditions (Label Rouge)
The meats are of French origin*



NORD

MENU ENFANT 29€
KID'S MENU 29€



LES ENTRÉES

FOIE GRAS

ou/or

SAUMON
SALMON

VOLAILLE, POMMES DE TERRE
CHICKEN AND POTATOS

ou/or

PÊCHE DU JOUR, PETITS LEGUMES
FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES

LES PLATS

LES DESSERTS

DESSERT DU CHEF

ou/or

SALADE DE FRUITS
FRUIT SALADE

Tous nos prix sont nets en euros et toutes taxes comprises. Le service est inclus. Dans notre cuisine, nous manipulons tous les allergènes majeurs. Leur liste est disponible sur demande.

Chef Embarek Sylvain prépare certains de ses plats sans gluten et / ou végétariens

Les poissons sont issus de pêches sauvages ou élevés dans des conditions naturelles idéales (Label Rouge)

Les viandes sont d'origines françaises

