

À CHAUFFER

Apéritif		
AMUSE BOUCHE	Assortiment de 12 pièces	18,00 €
Baba au Monbazillac chantilly au foie gras Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes Croustillant de langoustine, piment d’Espelette et vapeur de basilic Chou-fleur rôti, cacahuètes, fromage blanc au gingembre		
MILLE FEUILLES	Assortiment de 16 pièces	25,00 €
Chèvre magret de canard, Flétan betterave, Foie gras Lucullus, Saumon fromage frais fines herbes		
FUSETTES GRILLÉES	Assortiment de 16 pièces	24,00 €
Foie gras confit de figues, Rillettes de maquereaux œufs de truite Poivronnade et légumes, Rillettes aux deux saumons wakamé		
WRAPS	Assortiment de 20 pièces	21,00 €
Fromage frais aneth, haddock, mimolette, mesclun Fromage frais moutarde à l’ancienne, rôti de bœuf, oignon frit, roquette Pickles de chou rouge œuf dur, salade Fromage frais miel, magret fumé, abricot, noix, roquette		
PAINS SURPRISES	40 bouchées	
Jambon fraîcheur provençale : jambon, tartare de tomate, œuf dur, salade, mayonnaise		32,00 €
Pain céréales rillettes de saumon, saumon fumé et fromage frais aneth		39,00 €
DUO DE CROQUETTES	Crevettes grises - Chorizo	Assortiment de 16 pièces 20,00 €
SPÉCIAL KIDS	Duo mini burger bœuf et pita poulet	Assortiment de 12 pièces 19,00 €
Entrées froides		
*Consigne : 5,00€		
*FOIE GRAS	Pain feuille d’automne de Grégoire à griller	12,00 €
Foie gras de canard au porto blanc, confit de figues		
*COMPOSITION DE LA MER	Pain feuille d’automne de Grégoire à griller	14,00 €
Tataki de thon rouge saveur d’Asie Entremets ostendais au saumon fumé crème montée crevettes grises Verrine ananas et crabe, crevette papillon		
*ASSIETTE TERRE	Pain feuille d’automne de Grégoire à griller	14,00 €
Foie gras de canard au porto blanc, confit de figues Finger Lucullus en croûte de graines de lin Pâté en croûte au magret de canard, foie gras et coing confit		
*TRILOGIE 2025	Pain feuille d’automne de Grégoire à griller	15,00 €
Foie gras de canard au sarrasin torréfié, compotée de figues Entremets ostendais au saumon fumé, crème montée, crevettes grises Verrine brocoletti, tartare de tomate, fête		
*LANGOUSTE		27,00 €
La demie escalopée dans sa carapace, brunoise de légumes et salade de perles marines, 1/2 tomate ostendaise, crème légère aux herbes		
SAUMON EN BELLEVUE	(sur plat - Mini 4 pers.)	8,00 €
1/2 Tomato ostendaise, sauce cocktail et mayonnaise Maison		8,50 €
*De 1 à 3 personnes sur assiette		
*ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	Pain feuille d’automne de Grégoire à griller	12,00 €
Saumon fumé par nos soins, blinis, citron		
Entrées chaudes		
*Consigne : 5,00€		
*AUMONIERE MARINE		12,50 €
Crêpe, saumon fumé, saint-jacques, fondue de poireaux, beurre blanc		
*COCOTTE DE RIS DE VEAU		13,00 €
Ris de veau, campanelle aux cèpes, boudin blanc snacké, crème parmesane aux cèpes		
*JACK BE LITTLE VÉGÉ		12,00 €
Mini potiron, oeuf parfait, risotto de lentilles béluga, crème parmesane au potimarron		
*BOUDIN BLANC TERRE ET MER		13,00 €
Boudin blanc au homard et petits légumes croquants, pointes d’asperges, crème de corail, huile de truffe		
*SAINT-JACQUES		13,00 €
Noix de st-jacques au lard de colonnata, chips de lard, purée de pois, crème de langoustine, huile de ciboulette		

Menu “Airelles”

42,00 €

minimum 2 pers.
*Consigne : 5,00 €

ENTRÉE FROIDE

*Foie gras au sarrasin torréfié,
Sablé au fondant de saint-jacques, condiment yuzu,
crème légère au piment d’Espelette AOP

ENTRÉE CHAUDE

Pain feuille d’automne de Grégoire à griller

*Dos de cabillaud en feuille de nori, sésame noir,
julienne de légumes croquants, asperges, bouillon Thaï

PLAT AU CHOIX

*Cocotte médaillon de chapon farce périgourdine
poêlée de cèpes, grenailles rôties, jus de veau huile de truffe

OU

*Cocotte saint-jacques, risotto au safran
et citron confit, mini légumes, crème de crevettes grises

FROMAGE

*Plateau de fromages et fruits secs (2 à 3 personnes sur assiette)
3 boules de pain et beurre

DESSERT

2 à 3 personnes : choisir dans les desserts à l’assiette
à partir de 4 personnes :
choisir dans les bûches et les entremets
Dessert sur assiette supplément 1,00€ /pers.

Garnitures		
Mille Feuilles de pomme de terre au Comté	9,00 €	la barquette de 3
Brochette de légumes	10,00 €	la barquette de 4
Gratin Dauphinois	6,00 €	la barquette de 2

Plats et garnitures	
CHAPON	14,40 €
Filet de chapon farci, poêlée de champignons festive, sauce champenoise, Mille feuilles de pomme de terre au Comté	
VEAU	14,40 €
Côte de veau bardée au lard fumé, trio de carottes rôties, crème de foie gras, Mille feuilles de pomme de terre au Comté	
CABILLAUD	14,40 €
Dos de cabillaud en croûte de basilic et piment d’Espelette, mini fenouil, oignon jeune brûlé, crème de langoustine, frites de polenta	
CANARD	13,00 €
Cuisse de canette confite aux épices, potimarron rôti au miel, crumble de noisettes, crème aux herbes fraîches, Mille feuilles de pomme de terre au Comté	
CERF	14,40 €
Pavé de cerf mariné, artichaut en barigoule de légumes anciens, sauce grand veneur, Mille feuilles de pomme de terre au Comté	
... En cocotte porcelaine individuelle	
*MARMITE VOLAILLE	13,00 €
Cuisse de chapon cuit à basse température, façon blanquette, pomme Laurette	
*MARMITE MARAÎCHÈRE	13,00 €
Risotto crémeux aux asperges vertes, méli-mélo de petits légumes	

Plateau de Fromages	
*Consigne : 5,00€	
*PLATEAU DE FROMAGES 100 % HAUTS DE FRANCE	6,00 €
Production de Mr BEAUDOIN , fromagerie de la chapelle Saint-Jean : Bray picard, Crèvecœur, Rollot, Tomme au foin, Bray aux graines de cameline, Production de Mr CREPEL fromagerie de Wannehain : Chèvre frais aux fines herbes	
* De 1 à 3 personnes, sur assiette individuelle : Rollot, Tomme au foin, Bray picard	

Desserts “Maison”	
Bûches Entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€	
PISTACHE GRIOTTES : Mousse pistache, crémeux et confit griottes, pain de gènes, streusel	
GOURMANDE : Mousse chocolat, crémeux cacahuètes, caramel au beurre salé, biscuit et brownies cacahuètes	
POIRE DULCEY : Mousse dulcey, poire rôtie, financier et croustillant pécan	
Bûches “Tradition” : 4,6,8 pers - la part 4,50€	
CONCERTO : Mousse au chocolat, biscuit viennois roulé punché café, crémeux praliné, sablé amandes, brésilienne	
FRUITS ROUGES : Biscuit viennois, brisures de framboises, crème mousseline, confit fraises framboises, sablé amandes	
Entremets : 4,6,8 pers - la part 5,00€	
SAVEUR DES ILES : Mousse vanille, ananas rôti au rhum, biscuit coco	
HIBISCUS : Mousse hibiscus, intérieur framboises myrtilles, financier citron vert, sablé amandes	
* Desserts à l’assiette : la part 6,00€	
*Consigne : 5,00€	
SAPIN : Mousse chocolat, crémeux cacahuètes, caramel au beurre salé, biscuit et brownies cacahuètes	
2026 : Mousse pistache, crémeux et confit griottes, pain de gènes, streusel	
Mignardises : Le plateau de 24 pièces : 31,00 €	
Financier pécan, noisetier ganache montée chocolat, tatin pomme sur sablé, merveilleux chocolat, tartelette framboise pistache, chou crème citron	