

2 services (entrée - plat) : 36€

Les Entrées

Terrine de lièvre au sang, champignons et oignons grelot marinés au vinaigre balsamique, gros croûton frotté à l'ail.

Parmentier de Ratte de Touquet, œuf poché minute, anguille fumée, crème aigre.

Cannelloni glacé « Terre et Mer », bœuf et King-crabe, mayonnaise à l'Anglaise, caviar avruga.

Risotto crémeux au parmesan, brochette de Sot-l'y-laisse, truffes d'automne, jus de poule mousseux.

Foie gras d'oie snacké à la plancha, boudin noir, compote de pommes Boskoop au safran.

Les Plats

La cocotte de civet de marcassin, quenelle di gate au lard fumé, poire pochée au vin, confiture d'airelles.

Dos de Cabillaud en croûte d'herbes fraîches, jus vert, écrasée de pommes de terre au bon beurre.

Perdreux farcie aux foie-gras en estouffade, chicon confit, jus de Porto aux petits lardons.

Pavé de bœuf Irlandais rôti, pommes boulangère, sauce marchand de vin.

Côte de cerf en panure de noix, gratin de céleri boule, bâton de champignons de nos forêts, crème Grand Veneur. (suppl. 5€)

Le Dessert 8 euros

Les Desserts

Quenelle de chocolat, kumquats confits, fine tuile au beurre.

Bonne dame blanche au chocolat « noir de noir », corolle au beurre , crème chantilly.

Tartelette à la frangipane, marmelade de rhubarbes, glace au spéculoos.

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs, salade à huile de noix.

« Ceci n'est pas une bière », coulis de passion et mangue, espuma de citron.

LE MIDI (HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) LUNCH À 22€
« SELON L'INSPIRATION DU CHEF »

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier. Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame. Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Le Menu du Comte

45 euros

Cannelloni glacé « Terre et Mer », bœuf et King-crabe,
mayonnaise à l'Anglaise, caviar avruga.

Foie gras d'oie snacké à la plancha, boudin noir,
compote de pommes Boskoop au safran.

Côte de cerf en panure de noix,
gratin de céleri boule, bâton de champignons
de nos forêts, crème Grand Veneur.

Tartelette à la frangipane, marmelade de rhubarbes,
glace au spéculoos.

(menu servi par table entière)