



## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### POUR DEBUTER, LE CHEF CHRISTOPHE SCHERPEREEL VOUS PROPOSE :

*Crème de céleri à la vanille, poires et cèpes  
& poitrine de porc laquée.* 38€

*Gratin d'oignons au citron  
& Caviar Français Oscietre.* 42€

### POUR CONTINUER

*Bœuf maturé de la Maison Evrard  
ou  
Côte de porc Noir de Bigorre de Pierre Materon,  
Pommes de terre soufflées et légumes du moment.* 84 €  
*Pour 2 personnes*

*Turbot sauvage  
ou  
Bar de ligne,  
Champignons du moment.* 52 €

*Assiette végétarienne.* 30 €

### POURQUOI PAS ?

*Assortiment de fromages de Philippe Olivier et confiture de saison.* 15 €

### POUR FINIR, ANNE-SOPHIE BERCET VOUS PROPOSE :

*Avocat en trompe l'œil, citronnelle et miel de Marc Jourdan  
ou* 18 €

*Touche D'exotisme Safran et Passion* 15 €