

LES SUGGESTIONS DU CHEF

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

Caviar 50g 120 €

POUR CONTINUER

Bœuf maturé de la Maison Evrard 92 €
ou
Porc Noir de Gascon, Pierre Matayron 84 €
Pommes de terre soufflées et légumes du moment Pour 2 personnes

Belle Sole filet meunière
ou
Bar de ligne, 48 €
Légumes de saisons

Assiette végétarienne 30 €

POURQUOI PAS ?

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

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

Passionnément chocolat 16 €

Retour de Guadeloupe, Rhum Bologne « Gold » 18€

LE MENU INSPIRATION

(En 6 services - 118 €)

Chaque jour La Laiterie reçoit les meilleurs produits des artisans des Flandres. Notre menu Inspiration évolue en fonction de ces arrivages. Laissez-vous guider par notre équipe autour d'une dégustation « signature » inspirée de la carte, pour l'ensemble de votre table.

LE MENU GENIEVRE

En 3 services à 58 € ou
*** en 4 services à 78 €

Saint Jacques cuites dans leur coquille en croûte de Truffe.

ou

Escalope de Foie gras de Canard poêlée, Ananas confit aux Agrumes et Cardamome.

*Crème de chou-fleur, Tartare d'huître et Caviar.****

Cabillaud rôti, Risotto crémeux au Parmesan et Salsifis.

ou

Gigot d'Agneau du Quercy Label Rouge embeurré de chou vert, Pomme de terre soufflées.

Soufflé Panais et glace Carambar.

ou

Initiation aux agrumes du monde.

Le dimanche et le lundi, seuls nos menus vous seront proposés