

## Les Entrées

*Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre 15€*

*Gravlax de cabillaud, tarama maison, déclinaison de carottes en pickles, jeunes pousses 12€*

*Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe 9€*

*Bun feuilleté, filet de pigeon, oignons confits et balsamique, betteraves 13€*

*Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit 14€*

*Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake 16€*

## Le Goût Végétarien

*(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)*

*Entrée : Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe 9€*

*Plat : Risotto crémeux, primeurs, cèpes, jeunes pousses et parmesan 16€*

*Dessert : Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc 8€*

## Les Poissons

*Filet de bar sur peau, purée aux aromates, lomo ibérique et artichaut, jus corsé 22€*

*Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade 26€*

*Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette 27€*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)

## Les Viandes

Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette 26€

Gigot d'agneau de lait cuit au foin, jus court, panais confit, primeurs 23€

Carré de porc basse température, sel fumé, ail et genièvre, chutney potiron-orange, polenta crémeuse 22€

## Les Fromages et Desserts

Assiette de fromages affinés de nos provinces, compote de fruits et mesclun 8€

« Finger » chocolat, mangue-passion 8€

Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes 8€

Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc 8€

A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly 8€

Figues et miel, macaron thym, bavaroise et confit 8€

Éclair moderne praliné noisette, cœur de caramel salé 8€

Colonel citron genièvre de Houlle **ou** vodka 8€

Café **ou** thé gourmand 8€

## Le Menu Enfant

Entrée : Croquette de jambon et mesclun **OU** Salade de légumes d'antan 4€

Plat : Dos de cabillaud à la crème de champignon, écrasé de pomme de terre  
**OU** 8€  
Pavé de bœuf, grosses frites, ketchup maison

Dessert : Glace vanille, poire et spéculoos **OU** Choux chantilly 4€

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS**

RETROUVEZ-NOUS SUR  Lecompostellelille

# *Le Menu Templier 35 €*

*Amuse-bouche*

~~~~~

*Gravlax de cabillaud, tarama maison, déclinaison de carottes en pickles, jeunes pousses*

**OU**

*Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe*

**OU**

*Bun feuilleté, filet de pigeon, oignons confits et balsamique, betteraves*

~~~~~

*Gigot d'agneau de lait cuit au foin, jus court, panais confit, primeurs*

**OU**

*Carré de porc basse température, sel fumé, ail et genièvre, chutney potiron-orange, polenta  
crémeuse*

**OU**

*Filet de bar sur peau, purée aux aromates, lomo ibérique et artichaut, jus corsé*

~~~~~


*Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc*

**OU**

*Figues et miel, macaron thym, bavaroise et confit*

**OU**

*Éclair moderne praliné noisette, cœur de caramel salé*



*« Je pense que nous sommes des marchands de bonheur, des marchands de plaisir. Je pense qu'une sorte de générosité est indispensable quand on est cuisinier, il faut être généreux. Il faut donner, partager et aimer donner et faire plaisir. » De Alain Ducasse*

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».

ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE

**PRIX NETS**

RETROUVEZ-NOUS SUR  [Lecompostellelille](#)

# *Le Menu Découverte 45 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table  
Prise de commande possible jusqu'à 13h30 le midi et 21h45 le soir*

*Accord mets et vins en 3 verres (12cL) 16 €*

*Mises en bouche*

*~~~~~*

*Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes*

*~~~~~*

*Huitre n°2 pochée, beurre d'arenga, salade croquante et poireaux fondants*

*~~~~~*

*Médaille de filet de bœuf mariné, parfum d'Asie, shiitake et pak-choï*

*~~~~~*

*Poire fondante, sabayon chocolat blanc, gelée au poivre de Timut*

# *Le Menu Royal 55 €*

*Menu servi pour l'ensemble de la table  
Prise de commande possible jusqu'à 13h30 le midi et 21h45 le soir*

*Accord mets et vins en 4 verres (12cL) 20 €*

*Mises en bouche*

*~~~~~*

*Filet de pigeon, déclinaison de betteraves et balsamique*

*~~~~~*

*Gambas rôties en carapace, beurre aux algues*

*~~~~~*

*Croustillant de ris de veau, feuilles de pak-choï et shiitake*

*~~~~~*

*Médaille de lotte rôtie, sabayon et graines de grenade*

*~~~~~*

*« Finger » chocolat, mangue et passion*

*« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».*

*ORIGINE DES VIANDES BOVINES : CEE, HOLLANDE, BELGIQUE, ALLEMAGNE, FRANCE*

**PRIX NETS**

RETROUVEZ-NOUS SUR  *Lecompostellelille*