

## MENU « Au détour des Saisons »

Christophe Dufossé, laissant libre cours à l'inspiration du moment,  
vous invite à une balade culinaire à travers les saisons ...

Un voyage idéal pour découvrir sa cuisine mettant à l'honneur les produits du Marché  
« en portions adaptées à la dégustation »

*En 3 Services*      *En 5 Services*      *En 7 Services*  
*140€ Hors boissons*    *190€ Hors boissons*    *240€ Hors boissons*

Notre chariot de Fromages Frais & affinés  
Maison Philippe Olivier, Maître- fromager Affineur 35€  
Pain rustique façon Artisanal, Chutney de saison  
Petite Salade de Jeunes Pousses Croquantes

### Pour Débuter... Mes Envies Gourmandes

#### Morille

Morille Farcie en Texture. Infusion Naturelle Morille & Aromate  
Arborescence de notre Forêt « Herbes, Fleurs, Plantes Sauvages »  
Émulsion d'Ortie à Fleur

#### Truite Pisciculture d'Anzin Saint Aubin, Poireaux du Nord

Truite en 2 Cuissons, Emulsion d'Aneth  
Poireaux Brûlés, condiments d'herbettes

\*\*\*

Asperges Blanches de mon ami Olivier Thomas, de la ferme du Pont d'Achelles

Asperges Blanches Fondantes, Citron en Gelée Fruitée,  
Glace onctueuse Asperge Blanche, Croq'Salade à l'Ail des Ours du Jardin

\*\*\*

#### Le Maquereau de la Côte d'Opale

Maquereau Grillé au Binchotan, Jeune Pourpier  
Fenouil en Texture

\*\*\*

#### Saint-Pierre « Petit Bateau »

Saint-Pierre poché dans un beurre d'Aromate  
Pissenlit du Jardin, Salicornes

Risotto instantané d'épeautre « blé des Gaulois »

\*\*\*

#### Agneau du Boulonnais de chez Patrick Vaniet

Filet d'Agneau tendre rôti au sautoir, jus parfumé  
Asperges Vertes en Carpaccio, en verdurette croquante  
Ris d'Agneau en barigoule aux petits légumes, Panoufle confite et Grillée

\*\*\*

#### Rhubarbe herbacée

Rhubarbe Cuisinée au Barbecue, Extraction de Livèche  
Crèmeux Géranium, Granité Céleri-géranium  
Sorbet tonique Rhubarbe

\*\*\*

#### Chocolat Grand Cru

Ganache chocolat 66% Genièvre de Houlle  
Pétale Croustillante  
Glace Eau de Vie baies de genévrier