

## Les Entrées

*Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés 15€*

*Gravlax de Saumon Bømlø, lentilles Beluga, feuilles et crème de moutarde, praliné d'épeautre 13€*

*Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine 9€*

*Bun's feuilleté, émincé de veau et tomates d'antan, roquette et condiments aux câpres 13€*

*Mi-cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulce 14€*

*Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry 16€*

## Le Goût Végétarien

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

*Entrée : Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine*

*Plat : Risotto d'Asperges vertes et primeurs, crème de Morille et mesclun*

*Dessert : Soupe de melon rafraichie d'un granité, macaron ricotta et miel*

## Les Poissons

*Pavé d'Omble Chevalier sur peau, sabayon à la réglisse, pommes confites, purée d'ail noir, fèves et primeurs 22€*

*Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre 27€*

*Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche 28€*

« 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

Entrecôte Angus, 300 gr. poêlée, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes 26€

Gigot d'agneau de lait cuit au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fine 23€

Carré de porc basse température, asperges vertes, gremolata d'agrumes et marjolaine, jus perlé et croquettes de pommes Dauphine 22€

# Les Fromages et Desserts

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

Finger praliné à la façon d'un merveilleux 8€

Soupe de Melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron, ricotta et miel 8€

Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado 8€

Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet 8€

Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises 8€

Éclair Moderne de citron Yuzu, fraise et chocolat blanc 8€

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

Café **ou** thé gourmand 8€

# Le Menu Enfant

Entrée : Croquette de jambon et mesclun **OU** Salade de tomates multicolores & melon

Plat : Dos de cabillaud à la crème de champignon, pommes dauphines **OU** Pavé de bœuf, frites paysannes, ketchup maison

Dessert : Glace vanille, fraises et spéculoos **OU** Choux praliné

« 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 Saumon Bømlo, lentilles Beluga, feuilles de moutarde et praliné d'épeautre

OU

Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine

OU

Bun's feuilleté, émincé de veau et tomates d'antan, roquette et condiments aux câpres

~~~~~

Gigot d'agneau de lait au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fine

OU

Carré de porc basse température, asperges vertes, gremolata d'agrumes et marjolaine, jus perlé et croquettes de pommes Dauphine

OU

Pavé d'Omble Chevalier sur peau, sabayon à la réglisse, pommes confites, purée d'ail noir, fèves et primeurs

~~~~~

Finger praliné à la façon d'un merveilleux

OU

Éclair Moderne de citron Yuzu, fraise et chocolat blanc

OU

Soupe de Melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron, ricotta et miel

« 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 €*

*Mise en bouche*

~~~~~

*Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau*

~~~~~

*Saint Jacques snakeés, bouillon miso, julienne de daikon et salade de dulce*

~~~~~

*Médailon de Filet de Bœuf, Asperges et morilles, croquette de pommes dauphines*

~~~~~

*Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet*

## *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*

~~~~~

*Saumon Bœmlo, houmous de betterave et chou-fleur, tomates d'antan*

~~~~~

*Ris de Veau, épices Vadouvan, artichaut et béarnaise au curry*

~~~~~

*Mi- cuit de thon, lentilles Béluga, praliné d'épeautre*

~~~~~

*Poêlée de Saint Jacques, morcilla Ibérique, espuma de pomme de terre*

~~~~~

*Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises*

« 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](#)