

Charlemagne Dort, Dîne, Erre



Dessein et dessin ?

Création culinaire nourrie de passions et d'envies,
Guidée par les produits que livrent les saisons.

Osez un voyage des sens à travers saveurs, parfums, textures ...

Neuf variations dont nous vous réservons l'entière surprise.

105 €

IL ÉTAIT UNE FOIS ...

Noix de St Jacques, Couteaux

Oeuf de Truite, Balsamique, Soja, Mirin

Wagyu

Glacé moutarde à l'ancienne Fallot,
pois sucré, fleur d'ail,
ail noir d'Aomori

Chèvre Bio de Thomas

Fromagerie de Crepey, Miso, Goma shio

Bar de Ligne

Daikon fondant,
bouillon de sésame noir,
feuille verte hachée

Langoustine

Raviole ricotta, légumes croquants,
sabayon miso, huile d'Olive Citron

Cube & Kube

Maniguette, Praliné,
Mou de soja.

85 €

LP, tout simplement ...

Œufs Bio ferme des Petits Bois

Emulsion foie gras poêlé, oignons brûlés,
jeunes légumes de la Tribu Loubet

Mon Assiette de Fromage

OU

Tartine Croquante, St Marcellin

Pourpier, Mouron des Oiseaux



Le
Charlisme

Lieu Jaune de Ligne

Shiso, grosses chips de pomme de terre,
aubergines brûlées, jus gras *Olive Fruité Vert*

Porc Fermier de la Ferme de Clavisy

Gnocchi de lentilles fumées,
saucisse Roquette, herbes folles

Fraise Mara des Bois Tribu Loubet

Ka Pao, piquillos, *Huile d'Olive Fruité Noir*
Alexis Munoz

72 €

L'Art de la Nouveauté ...

Poulpe Salanort

Coques d'oignons brûlées au Katsubuchi,
Queues de sardines, Sésame Wasabi

Mon Assiette de Fromage

OU

Camembert Sésame Noir

Pain croquant aux épices, Chaud Coulant

Agneau de la Ferme de Clavisy

Panoufle séchée, Pâte de fruit Tomate,
ail, vert végétal

Lotte Rôtie Colonnata

Asperges de Roques-Hautes, caviar d'olive noir,
OU sabayon carbonara



Agrumes, Gingembre
Fenouil léger, Croquant meringue,
Confiture huile olive Citron Made in Munoz

63 €

La Fraîcheur du Moment ...

Selon la saison, le marché, les inspirations du moment ...

Notre Chef vous propose un menu en deux services, puis fromage et/ou dessert.

A vous le choix entre Terre & Mer

32 € Fromage **ou** dessert

39 € Fromage **et** dessert

Menu servi pour le déjeuner les lundi, jeudi et vendredi, hors jours fériés.