

La Palette de la Semaine

Entrée / Plat / Dessert - 35 € - Tous les services Formule boissons comprises* - 65 € - Tous les services (*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)

Chou farci au boulgour et noix de cajou

Bouillon & champignons asiatique

ou

Croquette de moules et crevettes

Salade d'endives aux agrumes

Filet mignon de porc

Patate douce rôtie / Purée / Gnocchi

ou

La pêche du jour

Risotto au riz venere / Pousses d'épinards / Sauce acidulée

Une alternative végétarienne est possible

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux (15 € en supplément)

Tarte au chocolat Valrhona du Cerisier

La recette par Christian Constant

ou

Pavlova

Aux fruits exotiques

Prix Nets TTC - Service compris

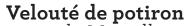
E



L'Atelier

du Cerisier

Le Chef vous propose ses suggestions à la carte



Beignet de Maroilles 13€

La terrine de campagne façon grand-mère

Rémoulade de céleri 14€

Gravlax de saumon mariné au Gin

Crème de raifort 15€

Os à moelle 16€

Daube de boeuf au vin rouge Mousseline de pommes de terre 27 €

Aile de raie à la grenobloise Riz pilaf 26€

Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer

Choux / Mangue / Sauce curry cacao 32€

Filet mignon de cerf

Pressée de pommes de terre croustillantes / Compotée de coing 34€

Menu enfant (- 12 ans)

Fish and chips / Churros sauce chocolat / sirop à l'eau 15 €

Les Glaces de la Ferme des Auges à Billy Berclau 3 € la boule Citron jaune, Menthe chocolat, Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Fruits tropicaux, Spéculoos, Pistache, Mojito, Noix de coco et Framboise

Profiteroles 11 €

Le café gourmand 10 €

Le thé gourmand 12€



CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	10.5.0	75°I
	12,5 cL	75cL
Pannier, « Sélection », Brut Laurent-Perrier, « la Cuvée Rosée», Brut	14€	70€ 135€
VINS ROSES		
Syrah Vermentino, Château de Campuget, 2023	6€	30€
VINS BLANCS		
Chablis		
Domaine Billaud Simon, 2022	13€	55€
Côtes de Provence, « le caprice de Clémentine», Château Valentines, 2022	6€	35€
Gard, «Viognier» Château de Campuget, 2023	6€	30€
Jurançon, « Belles de Vignes», Domaine Cauhapé, 2020	8€	35€
VINS ROUGES		
Saint Joseph, « Poivre & Sol», François Villard, 2022	13€	55€
Saumur-Champigny, «Roche» Domaine des Roches Neuves, 2022	8€	36€
Margaux,		
Château Grand Tayac, 2011	10€	55€
Côtes du Rousillon, «Les Sorcières» Clos des Fées, 2022	9€	40€