



Le Restaurant
du Cerisier

Nos Menus Gastronomiques

Chaque semaine, nous composons et imaginons nos menus en fonction des arrivages et des saisons, ce qui peut entraîner quelques changements ou évolutions de dernière minute par rapport aux affichages. Sachez que nous pouvons également apporter quelques modifications dans le cas où vous n'aimeriez pas certains mets ou présenteriez des allergies. Une tenue correcte est exigée.

Menu Privilège

3 plats - 59 € - Déjeuners du mercredi au samedi

Une formule pratique, adaptée à des temps de service plus courts, sans pour autant concéder au plaisir des saveurs.

.....

Menu Découverte

5 plats - 119 € - Tous les services

Le menu recommandé pour découvrir la cuisine de notre Restaurant.
Une expérience de sensations, de goûts et d'idées.

.....

Menu Quintessence

7 plats - 159 € - Uniquement pour le dîner

Une proposition complète imaginée par Mathieu Boutroy et son équipe.
La promesse d'un voyage culinaire tout en finesse et en surprises.

.....



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Privilège

59 €/ Pers

Amuse-bouche :
Virgin Gin Tonic

Le Saumon à la Parisienne

La Canette
Figue / Sangria

Le fromage affiné par la Prairie
Supplément de 20€

La Chataîgne
Vanille fumée

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table.

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Découverte

119 €/ Pers

Sélection d'amuse-bouche

La Tartelette

Fenouil / Tourteau

Le Cèpe

Le Flétan de ligne

Cocos de Paimpol / Poivron rouge / Morcilla

Le Caviar Oscière (10g)

Pomme de terre / Sauce Champagne

Supplément de 30€

La Canette

Figue / Sangria

Le Raisin

Gorgonzola

La Châtaigne

Vanille fumée

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table.

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier
Menu Quintessence

159€/ Pers

Sélection d'amuse-bouche

La Tartelette

Fenouil / Tourteau

Le Cèpe

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

La Saint-Jacques

Carotte / Sauce Crecy

Le Caviar Oscietre (10g)

*Pomme de terre / Sauce Champagne
Supplément de 30€*

Le Foie gras

Coing / Noisette / Bouillon parfumé

Le Homard

Queue de boeuf / Lactaires Délicieux

Le Raisin

Gorgonzola

La Châtaigne

Vanille fumée

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table.

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

VINS AU VERRE

	Millésime	12.5 cl
Billecart-Salmon, « Blanc de Blancs », Brut	NM	24,00 €
Billecart-Salmon, « Brut Rosé »	NM	24,00 €

VINS ROSES

Côtes-de-Provence, «Hydropathe», Domaine des Diabes	2022	10,00 €
---	------	---------

VINS BLANCS

Riesling Grand Cru Pfersigberg, «Hommage», Léon Beyer	2015	22,00 €
Condrieu, «Brèze», Louis Cheze	2022	24,00 €
Viré-Cléssé, Roux Père & Fils	2020	18,00 €
Savennières, « Clos de Frémine », Thibaut Boudignon	2022	24,00 €
Côte de Provence La Londe, Les Valentines	2023	9,00 €

VINS BLANCS LIQUOREUX

Sauternes 1er Grand Cru Classé, Château Rieussec	2011	22,00 €
Vin-de-France, « Paradoxe », Vin de Paille, Domaine de la Pinte	NM	12,00 €

VINS ROUGES

Côtes-d'Auvergne Boudes, «Tout là-Haut», Henri Chauvet	2021	16,00 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, «Vau Renou», Amirault	2019	14,00 €
Vacqueyras, « Le Clos », Montirius	2016	18,00 €
Savigny-Lès-beaune 1er Cru «Aux Fourneaux», Nicolas Rossignol	2019	22,00 €
Vin-de-France, « Stintinu », Zuria	2020	20,00 €
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2014	20,00 €

ACCORDS METS ET VINS

Accord « Menu Découverte » (4 verres)	70,00 €
Accord « Menu Quintessence » (6 verres)	100,00 €

Prix Net TTC - Service Compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 49 49 49 www.lecerisier.com