



L'Atelier  
du Cerisier

# Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 10 Janvier 2025

.....

## NOS ENTREES

**Velouté de potiron - 13€**

*Beignet de Maroilles*

**La terrine de foie gras - 22€**

*Gelée de Porto / Confiture de figues*

**Gravlax de saumon mariné au Gin - 15€**

*Crème de raifort*

**Os à moelle - 16€**

## NOS PLATS

**Daube de bœuf au vin rouge - 27€**

*Mousseline de pommes de terre*

**Aile de raie à la grenobloise - 26€**

*Riz pilaf*

**Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer - 32€**

*Choux / Mangue / Sauce curry cacao*

**Filet de bœuf façon Rossini - 39€**

*Frites*

**Cœur de ris de veau rôti au sautoir - 36€**

*Mousseline de panais*

**Menu enfant (-12 ans) - 15€**

*Tenders & frites / Churros sauce chocolat / Sirop à l'eau*

## NOS DESSERTS

**Glaces de la Fertme 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€**

**Café gourmand - 10€**

**Thé gourmand - 12€**

*Prix Nets TTC - Service compris*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier

# La palette de la semaine

Entrée / Plat / Dessert - 35€

Formule boissons comprises\* - 65€

(\*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)

Disponible à tous les services à partir du 10 Janvier 2025

## Raviole de canard confit

Velouté de topinambour / Emulsion café

ou

## Maquereau cuit au sel

Fromage blanc aux herbes / Kiwi

.....

## Filet de merlu

Déclinaison de légumes racines / Vierge au citron confit

ou

## Sécréto de cochon ibérique

Pommes de terre darphin / Ketchup d'oignons

Une alternative végétarienne est possible

.....

## Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15 € en supplément)

.....

## La pavlova

Mangue / Litchi

ou

## Notre version du liégeois

Chocolat / Café / Noisette

Prix Nets TTC - Service compris

L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)



L'Atelier  
du Cerisier

The Chef offers you his suggestions à la carte

STARTERS

**Pumpkin soup - 13€**

*Maroilles doughnut*

**Foie gras terrine - 22€**

*Port Jelly / Fig Jam*

**Salmon gravlax marinated in Gin - 15€**

*Horseradish cream*

**Marrow bones - 16€**

MAIN COURSES

**Beef stew in red wine - 27€**

*Beef stew in red wine*

**Skate wing Grenoble style - 26€**

*Rice pilaf*

**Scallops from Boulogne-sur-Mer - 32€**

*Cabbage / Mango / Cocoa curry sauce*

**Rossini-style beef fillet - 39€**

*French fries*

**Roasted sweetbreads - 36€**

*Parsnip mousseline*

**Children's menu ( - 12 years old) - 15€**

*Tenders & Fries / Churros with chocolate sauce / water syrup*

DESSERTS

**The Ice Creams of the Ferme des Auges in Billy Berclau - € per scoop**

*Lemon, Mint, Chocolate, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical Fruits, Speculoos, Pistachio, Mojito, Coconut and Raspberry*

**Profiteroles - 11€**

**Gourmet coffee - 10€**

**Gourmet tea - 12€**

*Net Prices - Service Included*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier



## The Palette of the Week

*Starter / Main course / Dessert - 35 €*

*Drinks included\* - 65 €*

*(\*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

**Available at all services**

### **Duck confit ravioli**

*Jerusalem artichoke soup / Coffee emulsion*

or

### **Mackerel cooked in salt**

*Cottage cheese with herbs / Kiwi*

.....

### **Hake fillet**

*Root vegetable variation / Virgin with candied lemon*

or

### **Iberian pig secreto**

*Darphin potato / Onion ketchup*

A vegetarian alternative is possible

.....

### **Raphaël Dervaux's cheese platter**

*(15 € extra)*

.....

### **The pavlova**

*Mango / Lychee*

or

### **Our version of Liège**

*Chocolate / Coffee / Hazelnut*

*Net Prices - Service Included*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier



## CARTE DES VINS

---

Verre 12.5cl    Bouteille 75cl

### CHAMPAGNES

Pannier, "Sélection", Brut	14€	70€
Laurent-Perrier, "la Cuvée Rosée", Brut		135€

### VINS ROSÉS

Syrah Vermentino Château de Campuget, 2023	6€	30€
---	----	-----

### VINS BLANCS

Chardonnay, "Cent pour Cent" Domaine Peyra, 2023	6€	32€
Touraine Sauvignon Domaine de la Charmoise, 2023	7€	34€
Vin de France "Reméage" Les vins de Vienne, 2023	6€	32€
Jurançon, "Belles de Vignes" Domaine Cauhapé, 2020	8€	35€

### VINS ROUGES

Coteaux Bourguignons "Louandre" Laurent Cognard & Co, 2023	11€	60€
IGP Cévennes "Tour de la Gâtigne" Domaine de Latour, 2023	6€	32€
Côtes du Roussillon, "Les Sorcières" Clos des Fées, 2022	9€	40€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	10€	55€

*Prix Nets TTC - Service compris*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*