

# Les Ephémères

## Entrée

- Salade de St Jacques poêlées, chorizo, crevettes, thon fumé 16.50€
- Crumble de ris d'agneau, champignons, panais et noisettes 10.50€
- Poêlon de 12 escargots de radinghem en coquille croustillante 16.50€
- Avocat, Saumon fumé maison et crevettes grises 13.50€
- Raviole de chèvre frais, miel et thym, compoté citronnelle et galanga 12.50€
- Poêlée de St Jacques, purée de topinambour et anguille fumée 15.50€

\*\*\*\*\*

## Plats

- Tartare de filet de bœuf au couteau, frites, salade 17.50€
- Salade de St Jacques poêlées, chorizo, crevettes, thon fumé 19.50€
- 5 coquilles St Jacques gratinées au beurre de différents parfums 22.50€
- Rognon de veau flambé, armagnac et moutarde à l'ancienne 18.50€
- Poêlée de St Jacques, purée de topinambour et anguille fumée 19.50€
- Suprême de pintade et langoustines 18.50€
- Pigeon cuit en basse cuisson, morilles et vin jaune, purée de panais 24.50€
- Brochette de lotte et gambas sur purée de pomme de terre douce et gingembre 18.50€

\*\*\*\*\*

### *Allergies Alimentaires*

Malgré tout le soin apporté à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence totale des allergènes incriminés  
Nous tenons à votre disposition un document informant les allergènes présents dans nos plats  
Pour éviter les fins de déjeuners ou de diners aux urgences, nous vous demandons de nous signaler vos allergies en début de repas

### **Provenance des viandes**

Pièce de bœuf : France / Filet : France / Onglet : Angleterre

*Prix net et service compris*