

MENU DU MARCHÉ

Du lundi au vendredi, uniquement le midi.
Disponible du lundi 19 au vendredi 23 mai.

Menu complet

35 euros

Entrée & plat ou plat & dessert

29 euros

Gaspacho de courgette

crème de chèvre, menthe

Pêche du jour

déclinaison autour de la betterave
beurre blanc à la cardamome

Tarte gourmande autour de la rhubarbe

crème infusée au jasmin
graines de pavot et condiment à la rhubarbe acidulée



LA TABLE

MENU DÉGUSTATION

Du lundi au dimanche, le soir & week-end.

À partir du 22 avril..

5 temps - 65 euros

Accords mets et vins - 35 euros

Accords mets et boissons sans alcool - 22 euros

Amuse-bouches

Beurre & pain maison

Carpaccio de betterave

haddock - condiment citron noisette - crème aneth

Raviole de pomme de terre, champignons de Paris & morilles

jus des bois

Tournedos de veau

sarrasin - asperges blanches - jus de veau

Sorbet rhubarbe & verveine

Feilleté noisette - caramel

noisettes torréfiées - tuile chocolat

Madeleine des Bienheureux



LA TABLE

BIENHEUREUX

LA CARTE



LA TABLE

MANIFESTE

Ici, on se retrouve, on se régale, on profite de cet art de vivre à la française où l'on prône le plaisir des belles et bonnes choses, avec un goût de reviens-y !

Entre amis, en famille, en amoureux, entre collègues,
en tête-à-tête ou sur une grande tablée.

Pour un déjeuner d'affaires ou une occasion bien particulière,
La Table des Bienheureux est le lieu de tous les possibles, des déjeuners
improvisés ou quotidiens aux moments festifs.

Notre cuisine est gourmande et créative, nos produits sont soigneusement
sélectionnés auprès des producteurs locaux et au fil des saisons.

Nous vous proposons une expérience de dégustation créatrice d'émotions,
dans un cadre joyeux, convivial et verdoyant, en toute simplicité et tournée
vers l'avenir.

L'ÉQUIPE DES BIENHEUREUX



NOS PRODUCTEURS

Chocolat Valrhona

Bean to bar, dessert signature

Poissonnerie Martin

Pêche de la criée de Boulogne-sur-Mer

Établissements JC David

Poissons fumés artisanaux

Lesage Prestige

Viandes des Hauts-de-France

Maison Philippe Olivier

Fromages


Entraid'Union

Fruits et légumes de saison de producteurs locaux


LA CARTE

Disponible midi & soir. à partir du 22 avril.

ENTRÉES

Œuf parfait 	11.00
asperges vertes grillées - émulsion foie - sarrasin soufflé	
Noix de Saint-Jacques	16.00
crèmeux chou fleur - beurre blanc au Noilly Prat	
Tartare de bœuf aux coques	13.00
coques - mayonnaise soja sésame - oeuf confit	

PLATS

Risotto de sarrasin grillé 	20.00
légumes primeurs glacés au miel - jus végétal au miso	
Saint-Pierre rôti	28.00
risotto à l'estragon - tuile mimolette - noisettes torréfiées	
Suprême de volaille de Licques	25.00
mousseline de patate douce - jus réduit - graines de moutarde	
Filet de boeuf des Flandres	32.00
déclinaison de carottes - oseille	

FROMAGES

Chariot de fromages - Maison Philippe Olivier

12.00

Une sélection de 4 fromages accompagnée de confiture, beurre & pain maison.

DESSERTS

Chou praliné noisette - citron

8.00

Pavlova pamplemousse - glace basilic

9.00

Feuilleté chocolat - ganache & glace chocolat

10.00

Chocolat Valrhona 66%

Madeleine des Bienheureux

7.00

Café gourmand

10.00

DÉCOUVREZ NOS ÉVÉNEMENTS

Aux Bienheureux, les jeudis ont un goût de découverte.

Notre caviste vous convie chaque semaine à des dégustations et masterclass, pensées pour les curieux comme pour les initiés.

De **18h30 à 20h**, prenez place autour d'un verre, accompagné de petites bouchées savoureuses à partager.

Une parenthèse conviviale, à vivre ou à offrir, toujours placée sous le signe de la gourmandise... et de la bienveillance.

Pour vous inscrire, rendez-vous sur notre site, rubrique "**Agenda**".

Aux Bienheureux, les bons moments se dégustent à plusieurs.



LA TABLE