

BOKO BAYA

Le Jouquet

Reconnaissance

4 services - 70 €

4 courses

Accords mets et vins - 30 €

Wine and food matching

Chariot de fromages affinés de chez Caseus - 25 €

Chariot of affinized cheeses from Caseus



CHOU FLEUR ~ VIVE ~ CHOU ROUGE
CAULIFLOWER ~ LONG LIVE ~ RED CABBAGE

Vive de la Mer du Nord, Choux en déclinaison et huile de Carthame
Long live from the North Sea, Declined cabbage and safflower oil

SAINT JACQUES ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR
SCOLLOPS ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR

Saint-Jacques côtières, Butternut confites, Chicorée, Caviar d'Aquitaine et huile de homard
Coastal scallops, Butternut confit, Chicory, Aquitaine caviar and lobster oil

CARRELET ~ CRESSON ~ SALSIFIS
PLAICE ~ CRESS ~ SALSIFY

Carrelet, cresson de Tilques et salsifis pochés à la vanille
Plaice, Tilques cress and poached salsify with vanilla

POIRE ~ GINGEMBRE ~ CÉLERI
PEAR ~ GINGER ~ CELERY

Poire pochée gingembre, céleri confit et sorbet poire
Ginger poached pear, celery confit and pear sorbet

OU

CHOCOLAT ~ NOISETTE ~ SAPIN
CHOCOLATE ~ HAZELNUTS ~ FIR TREE

Chocolat noir Grand Cru, millefeuille noisette et glace chocolat sapin
Grand Cru dark chocolate, hazelnut millefeuille and chocolate with fir tree ice cream



Exploration

5 services - 80 €

5 courses

Accords mets et vins - 40 €

Wine and food matching

Chariot de fromages affinés de chez Caseus - 25 €

Chariot of affinized cheeses from Caseus

CHOU FLEUR ~ VIVE ~ CHOU ROUGE
CAULIFLOWER ~ LONG LIVE ~ RED CABBAGE

Vive de la Mer du Nord, Choux en déclinaison et huile de Carthame
Long live from the North Sea, Declined cabbage and safflower oil

SAINT JACQUES ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR
SCOLLOPS ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR

Saint-Jacques côtières, Butternut confites, Chicorée, Caviar d'Aquitaine et huile de homard
Coastal scallops, Butternut confit, Chicory, Aquitaine caviar and lobster oil

CARRELET ~ CRESSON ~ SALSIFIS
PLAICE ~ CRESS ~ SALSIFY

Carrelet, cresson de Tilques et salsifis pochés à la vanille
Plaice, Tilques cress and poached salsify with vanilla

COCHON ~ PANAIS ~ ENDIVES
PIG ~ PARSNIP ~ ENDIVES

Cochon de la ferme du Hêtre, Panais rôti au Saindoux et vaporeux d'endives à la bière
Pig from the Hêtre farm, Roasted parsnips with Saindoux and steamed endives with beer

POIRE ~ GINGEMBRE ~ CÉLERI
PEAR ~ GINGER ~ CELERY

Poire pochée gingembre, céleri confit et sorbet poire
Ginger poached pear, celery confit and pear sorbet

OU

CHOCOLAT ~ NOISETTE ~ SAPIN
CHOCOLATE ~ HAZELNUTS ~ FIR TREE

Chocolat noir Grand Cru, millefeuille noisette et glace chocolat sapin
Grand Cru dark chocolate, hazelnut millefeuille and chocolate with fir tree ice cream



Immersion

6 services - 90 €

6 courses

Accords mets et vins - 50 €

Wine and food matching

Chariot de fromages affinés de chez Caseus - 25 €

Chariot of affinized cheeses from Caseus

CHOU FLEUR ~ VIVE ~ CHOU ROUGE
CAULIFLOWER ~ LONG LIVE ~ RED CABBAGE

Vive de la Mer du Nord, Choux en déclinaison et huile de Carthame
Long live from the North Sea, Declined cabbage and safflower oil

SAINT JACQUES ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR
SCOLLOPS ~ BUTTERNUT ~ CAVIAR

Saint-Jacques côtières, Butternut confites, Chicorée, Caviar d'Aquitaine et huile de homard
Coastal scallops, Butternut confit, Chicory, Aquitaine caviar and lobster oil

CÉLERI ~ FOIE GRAS ~ POULE
CELERY ~ FOIE GRAS ~ HEN

Céleri rave comme une raviole, Foie gras de Mme Paques et Poule de Licques
Celery root as a ravioli, Mme Paques's foie gras and hen from Licques

CARRELET ~ CRESSON ~ SALSIFIS
PLAICE ~ CRESS ~ SALSIFY

Carrelet, cresson de Tilques et salsifis pochés à la vanille
Plaice, Tilques cress and poached salsify with vanilla

COCHON ~ PANAIS ~ ENDIVES
PIG ~ PARSNIP ~ ENDIVES

Cochon de la ferme du Hêtre, Panais rôti au Saindoux et vaporeux d'endives à la bière
Pig from the Hêtre farm, Roasted parsnips with Saindoux and steamed endives with beer

POIRE ~ GINGEMBRE ~ CÉLERI
PEAR ~ GINGER ~ CELERY

Poire pochée gingembre, céleri confit et sorbet poire
Ginger poached pear, celery confit and pear sorbet

OU
OR

CHOCOLAT ~ NOISETTE ~ SAPIN
CHOCOLATE ~ HAZELNUTS ~ FIR TREE

Chocolat noir Grand Cru, millefeuille noisette et glace chocolat sapin
Grand Cru dark chocolate, hazelnut millefeuille and chocolate with fir tree ice cream

