

# Les 3 Notes

Les Rendez-vous éphémères  
Une Histoire de Goût



## La Table de Partage

*« Sur la table une Cuisine Intuitive, une Cuisine de Rencontre,  
Elaborée autour de la Confiance et de la Passion des beaux Produits  
L'expression des liens qui nous unissent à notre terroir,  
nos Producteurs et nos Artisans «*

### Nos Partenaires

La Ferme Lorge – Thy-Le-Château  
La Ferme des Trèfles – Thy-Le-Château  
La Ferme des Longs-Prés – Rognée  
La Ferme du Lumsonry – Tarcienne  
La Ferme du Fosteau – Leers-et-Fosteau  
La Ferme du Pavé - Thuin  
La Ferme de la Sauvenière – Hemptinne  
Le Moulin de Maugrétout - Clermont  
Martin – Boulogne-sur-Mer (France)  
La Ferme du Baron - Thuillies

### Le Partage

Au rythme des saisons et créativité

### Les St Jacques de Dieppe

Carpaccio – Agrumes – Courgettes  
Rôtie – Lentilles – Saucisse Fumée

### Le Cabillaud Basse T°

Oignons – Panais – Crustacés

### Le Canard

Betteraves – Palais Fermier – Epices

### Le Chocolat

Orange Sanguine – Tonka – Noisettes

### Menu des Petits Chefs -12ans

Mises en bouche / Entrée - Plat

ou

Mises en bouche / Plat - Dessert

18€

### Menu Confiance à 60€

Sélection de vins 25€

Sélection de jus bio et eaux aromatisées 19€