

Le Social Club

# LA TABLE

Les chefs vous entraînent dans un voyage culinaire où chaque plat invite à la découverte de saveurs authentiques et sincères. Leur interprétation des produits du terroir français, délicatement teintée d'influences venues d'Asie, mêle tradition et modernité. Un moment convivial et chaleureux à partager autour de la table.

*The chefs invite you on a culinary journey, where each dish is an invitation to discover authentic and sincere flavors. Their interpretation of French local products, delicately infused with influences from Asia, blends tradition and modernity. A warm and convivial moment to share around the table.*

Le Social Club  
**LA TABLE**

**LES ENTRÉES**

Le Caviar français 	
30 grs / crème d'Isigny / blinis .....	<b>105.</b>
Le Melon 	
Balsamique blanc / shiso rouge / cebo de compo .....	<b>18.</b>
La Sériole 	
Carpaccio / sauce ponzu / concombre / sésame .....	<b>22.</b>
Le Foie-Gras	
Mi-cuit / fruits rouges / pain d'épices .....	<b>26.</b>

**LES PLATS**

Le Risoni 	
Légumes printaniers / parmesan .....	<b>21.</b>
Les Chuchotis du Potager Printannier 	
Glacés / juste croquants .....	<b>24.</b>
La Pintade	
Suprême rôti / miso cacahuète / choux fleur .....	<b>29.</b>
Le Sandre 	
Rôti / curry rouge souvenir de Thaïlande / bock choy .....	<b>34.</b>
Le Boeuf	
Filet rôti / fleurs de courgette / béarnaise au yuzu kocho .....	<b>42.</b>

 Pescétarien    Végétarien    Végan / Option végan



Le Social Club  
**LA TABLE**

**LES FROMAGES AFFINÉS**

Fromages Affinés des Hauts-de-France

Soigneusement sélectionnés par nos Chefs ..... **16.**

Suggestion du Sommelier

Verre de Médoc Cru Bourgeois "Château la Cardonne" ..... **13.**

**LES DESSERTS**

La Chantilly

Dégustation de la véritable Chantilly ..... **9.**

Glaces & Sorbets

Vanille / chocolat / caramel / pistache / citron / fraise / cerise ..... **12.**

Le Chocolat

Chocolat noir / timut / cerise ..... **14.**

La Fraise

Fraise / vanille / fleurs de printemps ..... **14.**

Le Pamplemousse

Pamplemousse / fleur d'oranger / miel ..... **14.**

Découvrez le  
**Social Bar**

Le Social Bar, avec son ambiance feutrée et intimiste, transporte le guest dans une expérience glamour et unique de mixologie.

Horaires :

Lundi au Jeudi & Dimanche : 17h à 00h30

Vendredi & Samedi : 15h à 01h



Le Social Club

# ORIGINE DES PRODUITS & VIANDES

Née, élevée, abattue

---

## RESTAURANT

---

LA VOLAILLE : HAUTS-DE-FRANCE

LE BOEUF : HAUTS-DE-FRANCE

MIEL DU JARDIN DU CHÂTEAU

---

## BISTROT

---

## ROOM SERVICE

LA VOLAILLE : HAUTS-DE-FRANCE

LE BOEUF : HAUTS-DE-FRANCE

MIEL DU JARDIN DU CHÂTEAU

