Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomiques

Menu griotte

Disponible les lundis, vendredis et samedis midis et le dimanche soir

80€

Une formule pratique, adaptée à des temps de service plus courts sans pour autant concéder au plaisir des saveurs.

Menu adaptable en version végétarienne au prix de 70€

Menu amarelle

Disponible à tous les services

125€

Le menu recommandé pour découvrir la cuisine de notre restaurant. Une expérience de sensations, de goûts et d'idées.

Menu adaptable en version végétarienne au prix de 105€

Menu burlat

Disponible tous les soirs jusqu'à 20h30 et le dimanche midi jusqu'à 13h

150€

Une proposition complète imaginée par Guillaume Barengo et son équipe. La promesse d'un voyage culinaire tout en finesse et en surprises.

Prix Net TTC - Service compris

***Le Cerisier**, 14 avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France. +33(0)3 74 49 49 49 www.lecerisier.com*

Le Restaurant
du Cerisier

Menu Griotte

80€

En 3 services

Accord 2 verres **20,00 €**

La Coquille Saint-Jacques
Chou-fleur / Kumquat / Amande

Les Champignons
Cèpes / Vin jaune / Noix

Le Fromage affiné par la Prairie
Supplément de 20€

Le Chocolat 66%
Agastache / Pistache/ Raisin noir

Le Restaurant
du Cerisier

Griotte menu

80€

Wine pairing two glasses 20,00 €

The Scallop
Cauliflower / Kumquat / Almond

The Mushroom
Porcini / Vin jaune/ Nut

Matured Cheese from La Prairie
20€ supplement

The 66 %Chocolate
Agastache/ Pistachio/ Black Grape

Le Restaurant
du Cerisier

Menu Amarelle

125€

En 6 services

La Coquille Saint-Jacques
Chou-fleur / Kumquat / Amande

Le Rouget
Légumes d'automne / Cynorrhodon / Semoule

La Biche
Betterave Rouge / Chou / Coing

Le Fromage affiné des Hauts de France
Supplément de 20€

Le Chocolat 66%
Agastache / Pistache/ Raisin noir

Le Restaurant
du Cerisier

Amarelle menu

125€

The Scallop
Cauliflower / Kumquat / Almond

The Red Mullet
Autumn Vegetable/ Rosehip/ Semolina

The Doe
Red Beetroot / Cabbage/ Quince

The 66 %Chocolate
Agastache/ Pistachio/ Black Grape

Le Restaurant
du Cerisier

Menu Burlat

150€

En 8 services

La Coquille Saint-Jacques
Chou-fleur / Kumquat / Amande

La Gaufre
Ris de veau / Langoustine / Champignons Sauvages

Le Rouget
Légumes d'automne / Cynorrhodon / Semoule

La Biche
Betterave Rouge / Chou / Coing

Le Chocolat 66%
Agastache / Pistache/ Raisin noir

Le Restaurant
du Cerisier

Burlat menu

150€

The Scallop
Cauliflower / Kumquat / Almond

The Waffle
Sweetbreads /Scampi / Mushroom

The Red Mullet
Autumn Vegetable/ Rosehip/ Semolina

The Doe
Red Beetroot / Cabbage/ Quince

The 66% Chocolate
Agastache/ Pistachio/ Black Grape

Le Restaurant
du Cerisier

L'ACCORDS METS ET VINS

Accord "Menu Amarelle" 4 verres (12cl)	70,00 €
Accord "Menu Burlat" 5 verres (12cl)	100,00 €

(L'accord Mets et vins Amarelle est adaptable sur le Menu Burlat)

Laissez-vous séduire par une harmonie subtile autour d'une alliance mets et vin d'exceptions, mettant à l'honneur de prestigieuses cuvées aux vieux millésimes patinés par le temps, promesse d'un voyage sensoriel unique.

Voyage en 4 verres (12cl) *	175,00€
Voyage en 6 verres (12cl)	255,00€

Une balade autour du:

- Champagne Taittinger Grand Cru, "Prélude" *
- Chablis Grand Cru "Vaudésir", Domaine Billaud Simon 2022
- Condrieu "Le Boucher", Domaine Eymin Tichoux 2023*
- Saumur-Champigny, Clos Rougeard 2018 *
- Côte-Rôtie, "Bons Arrets", Domaine du Monteillet 2021*
- Gevrey-Chambertin "Les Corvées", DomaineTortochot 2015

Le Restaurant
du Cerisier

Wine Pairing

Pairing “Amarelle Menu” 4 glasses (12cl)	70,00 €
Pairing “Burlat Menu ” 5 glasses (12cl)	100,00 €

Let yourself be captivated by the subtle harmony of an exceptional food-and-wine pairing, showcasing prestigious vintages from bygone eras that have matured with age, promising a unique sensory journey.

Pairing 4 glasses (12cl) *	175,00€
Pairing 6 glasses (12cl)	255,00€

A walk around:

- Champagne Taittinger Grand Cru, “Prélude” *
- Chablis Grand Cru “Vaudésir”, Domaine Billaud Simon 2022
- IGP Alpilles, Domaine de Trévallon 2020*
- Saumur-Champigny, Clos Rougeard 2017 *
- Côte-Rôtie, “Bons Arrets”, Domaine du Monteillet 2021*
- Gevrey-Chambertin “Les Corvées”, DomaineTortochot 2015