Notre carte

Formule Midi & Soir

Entrée + plat	25,00 €
Plat + dessert	25,00 €
Entrée + plat + dessert	32,00 €

Formule Enfant (-10 ans)

Menu enfant (-10 ans) *Steak Haché ou Nuggets de Poulet ou Corn Dog Frites ********** Coupe Glacée 2 Boules ou glace Gummies*	12,00 €

Entrées

Terrine de chevreuil et condiments	12,00 €
Os à moelle gratiné sur salade et toasts	12,00 €
Crème de potiron, pois maraîchers, speck et mouillettes	12,00 €
Salade Végétarienne (Au fil des Saisons)	12,00 €
Tartine de pied de cochon gratinée *(bière, moutarde et miel)*	12,00 €
Charlotte de saumon fumé, crème d'aneth	14,00 €
Foie gras de canard et sa poêlée de figues *(peut être servi en plat avec frites)*	16,00 €
Suggestion du Jour	12,00 €

*

Origine des viandes: France ou UE selon arrivage (indiqué au tableau)

Plats

Ragout de sanglier à l’ancienne	18,00 €
Cordon bleu de veau, farci aux champignons des bois, deux jambons et deux fromages	18,00 €
Choucroute de poisson (Flétan fumé, cabillaud et colin) au beurre blanc	18,00 €
Araignée de porc marinée par nos soins	18,00 €
Suprême de pintade au chorizo	18,00 €
Galette de quinoa à la provençale (végétarienne)	18,00 €
Osso buco de lotte aux poivrons doux, Purée vitelotte	20,00 €
Côte de bœuf au poivre vert	22,00 €
Suggestion du Jour	18,00 €

*

Origine des viandes: France ou UE selon arrivage (indiqué au tableau)

Fromages

La Tradition *Chèvre, Roquefort et Camembert*	12,00 €
L'assiette de fromages de nos terroirs *Sablé de Wissant, Mont des Cats et Maroilles*	14,00 €

Desserts

Gateau truffé pralin et pain d’épices	12,00 €
Sabayon de clémentines et son sorbet	12,00 €
La coupe Pomme d’amour	12,00 €
Duo de choux pistache, nougat, sauce chocolat	12,00 €
Crêpe farcie Myrtille sur crème anglaise	12,00 €
Coupe de Glaces ou Sorbets (parfums au choix)	12,00 €
Café ou Thé gourmand *Gâteau Truffé, crêpe farcie et mini choux*	12,00 €
Suggestion du jour	12,00 €

Les Produits de la Mer

Les Moules

selon arrivage: Irlande, Hollande, France / servies avec des frites / supplément de 1€ en formule.

Marinières	17,00 €
Roquefort, Maroilles ou à la Crème	19,00 €

Les Huitres

Fine de Claire N°3

Par 3	8,00 €
Par 6	15,00 €
Par 9	22,00 €
Par 12	29,00 €

Le plateau de fruits de mer

Sur commande uniquement "Préparé par notre poissonnier"

La part	42,00 €