

NOS MENUS

LE MENU

(Formule : Entrée/Plat/Dessert Hors boissons)

Nos Entrées 15€

- Duo de saumon fumé et haddock fumé, velouté glacé aux courgettes
- Le Nougat de chèvre et magret de canard fumé, mesclun de salades

Nos Plats 22€

- Quasi de veau confit, Patates douces aux herbes, sauce à l'ail fumé d'Arleux
- La Pêche du jour, petit épeautre façon risotto, sauce aux fruits de mer

Nos Desserts 9€

- Le cheesecake façon « Stracciatella », croquant chocolat et pommes « Granny-smith »
- Le biscuit Mirliton au sirop d'érable et fruits de saison
- La Sélection de Fromages de notre Région et d'ailleurs (Supplément 6€ à la place du dessert)

Accord Mets et Vins

- Deux Verres de Vins 18€

LE MENU-EXPRESS

20€ (Mercredi au Samedi uniquement **le Midi**)

26€ (Mercredi au Vendredi uniquement **le Soir**)

Mise en bouche

La Viande ou le Poisson du Jour

Le Café ou Thé Gourmand

Guimauve maison

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

- Le Velouté de petits pois / Tartine de fromage frais / Lard fumé 18€
- Le Foie Gras de Canard Maison / sa Confiture / Pain aux Noix 24€
- Les Oeufs cocotte aux petits légumes de saison / Crèmeux de morilles 18€

NOS PLATS

- Le Ris de Veau aux Echalotes Rôties / Poireaux / Darphin de Pommes de Terre 35€
- Le Bar rôti / Risotto aux asperges vertes et blanches / Beurre blanc à l'ail des ours 29€
- La Pluma du Nord rôtie / Mousseline de pommes de terre et légumes de saison /
Sauce girolles 29€

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

(La Sélection de Fromages de notre Région et d'ailleurs) 12€

NOS DESSERTS

- Le Duo de Chocolats / Biscuit progrès / Chocolat Praliné / Glace Vanille Bourbon 10€
- Le café ou le thé gourmand (5 variétés) 12€
- La Pavlova aux pomélos / Sorbet « Mojito Balsamique » 10€

Le MENU ENFANT nous consulter (Sur Demande jusqu'à 12 ans)

Maison Familiale Depuis le 21 Avril 1986



Chef de Cuisine : Benjamin Bajoux