

Notre carte de saison



(Sauf les sorbets)

Entrées Froides :

- Salade de grosses crevettes flambées au whisky 22
- Foie gras de canard et son chutney 24
- Carpaccio de bœuf aux trois baies et graine de sésame 22

Entrées Chaudes :

- Cassolette de queues de homard sur lit d'épinard 38
- Feuilleté d'asperges à la crème de cerfeuil 22
- Noix de Saint-Jacques aux poireaux 24

Poissons :

- Blanc de turbot sur purée de patate douce 28
- Filets de sole aux girolles 26
- Harmonie du pêcheur aux brocolis 30

Viandes :

- Noix de ris de veau aux pleurotes 32
- Filet de bœuf sauce Périgueux OF 26
- Magret de canard au vinaigre de cidre et miel 22

Fromages :

- Croustillant au Maroilles 7
- Assiette des trois fromages 7

Desserts :

- Assiette gourmande du Huteau 13
- Charlotte au cassis 8
- Opéra (biscuit, crème au beurre café, ganache chocolat) 8
- Assortiment de sorbet 8

Annick Longuet, Chef de cuisine

Menu spécial
Fête des mères
45€

-Terrine de saumon fumé maison aux asperges

Ou

-Gâteau de lapin aux abricots

-Cassolette de Saint-Jacques et d'écrevisses

Aux légumes printaniers

-Sorbet au basilic

-Filet de loup aux épinards et son risotto

Ou

Médailлон de veau aux girolles sauce romarin

-Assortiment de sorbet

Ou

-Opéra (biscuit, crème au beurre, café, ganache chocolat)



