

## Notre carte de saison



(Sauf les sorbets)

### Entrées Froides :

-Salade gourmande aux langoustines	22
-Foie gras de canard et son chutney	24
-Carpaccio de Saint-Jacques marinées	22

### Entrées Chaudes :

-Cassolette de grosses crevettes aux artichauts	22
-Feuilleté de queues de homard aux épinards	28
-Noix de Saint-Jacques à la mousseline de patate douce	24

### Poissons :

-Filets de sole à la tapenade d'aubergine	24
-Blanc de turbot aux asperges	27
-Assiette du pêcheur à la julienne de poireau	28

### Viandes :

-Ris de veau flambé au whisky	28
-Mignon de veau au Maroilles	26
-Filet de bœuf au poivre vert (Origine France)	26
-Magret de canard au vinaigre de Xeres	24

### Fromages :

-Croustillant de Maroilles sur salade	7
-Assiette des trois fromages	7

### Desserts :

-Assiette gourmande du Huteau	13
-Cerises Amarèna flambées au Kirsch	9
-Ganache au trois chocolat	8
-Duo crème brûlée et cassis	8

## Nos menus d'après le marché



### Menu Surprise

37€

### Menu du pêcheur

40€

(Minimum 2 pers à table)

Comprenant :

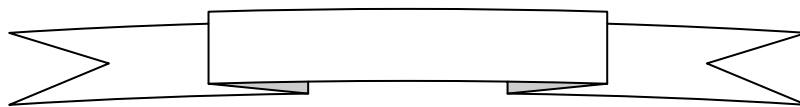
-Entrée froide

-Entrée chaude

-sorbet

Plat et sa garniture

-dessert



### *Menu du jour*

Service jusqu'à 13h30

17€

Sauf le soir et le weekend

-Salade de gésier

Ou -Entrée du jour

-----

-Côte de porc charcutière

Ou -Plat du jour

-----

Fromage ou dessert

### *Quelques vins de notre carte*

-Saint Amour 25.00

-Mercurey 34.00

-Cht Ducla 29.00

-Cht Puy Boyrein 50.00

-Cht Lalande Bory 50.00

-Sancerre rouge 35.00

-Vittel 100cl 5.00

-Perrier 3.00

-Jus de fruit 3.00

-Coupe de champagne 9.00

-Cocktail maison 8.00

-Bière Kronembourg1664 4.00

-Bière Belge 5.00