

Notre carte de saison



(Sauf les sorbets)

Entrées Froides :

-Terrine de volaille au foie gras	22
-Foie gras au torchon et son chutney	24
-Salade de rouget tiède et sa tapenade	20

Entrées Chaudes :

-Feuilleté d'asperges au cerfeuil	18
-Cassolette de homard aux épinards	26
-Noix de Saint-Jacques aux artichauts	23

Poissons :

-Filets de sole aux langoustines	27
-Blanc de turbot en écaille de courgette	27
-Assiette du pêcheur aux petits légumes	28

Viandes :

-Poêlée de ris de veau aux pleurotes	28
-Mignon de veau aux morilles	26
-Filet de bœuf au foie gras	28
-Magret de canard aux baies de cassis	22

Origine France

Fromages :

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

Desserts :

-Assiette de fruits frais	8
-Assiette gourmande	13
-Charlotte au chocolat et passion	8
-Assortiment de sorbets	8
-Miroir aux framboises	8

Nos menus d'après le marché



Menu Surprise

36 €

Menu du pêcheur

38€

(Minimum 2 pers à table)

Comprenant :

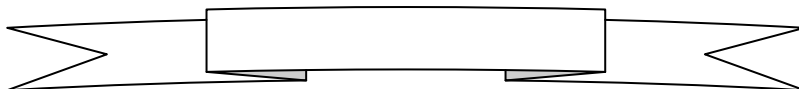
-Entrée froide

-Entrée chaude

-sorbet

Plat et sa garniture

-dessert



Menu du jour

Service jusqu'à 13h30

16.50 €

Sauf le soir et le weekend

-Salade de gésier

Ou -Entrée du jour

-Côte de porc charcutière

Ou -Plat du jour

Fromages ou dessert

