

NOS MENUS

LE MENU 40€

(Formule : Entrée/Plat/Dessert Hors boissons)

Nos Entrées 15€

- La Tartelette de Volaille / Pickles de graines de Moutarde / Poireaux Vinaigrette
- Le Roulé de Saumon fumé par nos soins / Salade de Panais et petits légumes acidulés

Nos Plats 22€

- L'Épaule d'agneau basse température / Polenta au Romarin / Sauce à l'ail fumé d'Arleux
- La Pêche du Jour / Langues d'oiseaux aux petits légumes / Sauce au Parfum de Lavande

Nos Desserts 9€

- Le Crumble de Pommes aux noix de Pécan / Glace à la Cacaahuète torréfiée
- La Tarte au Chocolat et Spéculoos
- La Sélection de Fromages de notre Région et d'ailleurs (Supplément 5€ à la place du dessert)

Accord Mets et Vins

- Deux Verres de Vins 17€

(La Sélection de Louis en Fonction de vos mets choisis)

LE MENU EXPRESS 20€

(Uniquement le Midi du Mercredi au Vendredi)

La Viande ou le Poisson du Jour

Le Café ou Thé Gourmand

Le MENU ENFANT 18€

(Sur Demande jusqu'à 12 ans)

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

- L'œuf parfait à 63 degrés/ Petits pois à la Marjolaine/ Lard Fumé 19€
- Le Foie Gras de Canard Maison/Compotée de fruits de Saison 24€
- Les Langoustines rôties/Endives et Tapenade d'asperges vertes/Salade 22€

NOS PLATS

- Le Ris de Veau aux Echalotes Rôties/ Poireaux/ Darphin de Pommes de Terre 35€
- Le Filet de Bar snacké/ Sauce aux Morilles/ Risotto crémeux aux asperges 30€
- Le Filet de Bœuf à l'ail des Ours/ Purée de Poireaux/ Echalote et Céleri 32€

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES

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

NOS DESSERTS

- Le Duo de Chocolat/ Biscuit progrès/ Chocolat Praliné/ Glace Vanille Bourbon 11€
- Le Cappuccino au Nougat/ Mandarine Caramélisée 11€
- La Déclinaison autour du Kiwi jaune et vert 11€

Maison Familiale Depuis le 21 Avril 1986



Chef de Cuisine : Benjamin Bajeux