

Menu du Terroir 24€90

Assiette des hortillons et truite fumée

Ou

Sardines en escabèche, mousseline de salicornes

Ou

Ficelle picarde revisitée

Filet de perche en croûte d'herbes beurre blanc

Ou

Cuisse de pintade au cidre brut

Ou

Pavé de bœuf sauce à l'hypocras

*Betterave confite à la grenadine, framboise et mousse
au chocolat blanc*

Ou

*Déclinaison de fraises, rehaussée au vinaigre
balsamique*

Ou

Douceur miel et nougatine

Ou

Maroilles sur salade

Menu tentation 34€90

Terrine de foie gras et rhubarbe confite à la folie douce

ou

Carpaccio de Saint-Jacques crème au pamplemousse

ou

*Escargots sautés au beurre, ragoût d'asperges,
écume noisette*

Suprême de canette aux fruits secs

Ou

Noisette d'agneau, jus réduit au thym

Ou

Pavé de sandre, sauce au champagne

Fromages affinés

Mousse légère au basilic, fraise et crème citron

Ou

Gourmandise chocolat-banane cacahuètes

Ou

Choix des desserts du menu terroir

Les Plats Uniques

-La salade du Chef

13€90

(Salade, tomates, endives, asperges, jambon Serrano, gésiers, foie gras)

-Brochette Médiévale, frites et salade

17€90

(Saucisse de Toulouse, pavé de boeuf, mignon de porc, blanc de volaille et escalope de foie gras) pièce de 400grs

-Bavette Angus à l'échalote, frites et salade

13€90

Les Viandes

- | | |
|---|--------------|
| <i>-Plat du jour (servi du lundi au vendredi midi)</i> | <i>11€00</i> |
| <i>- Cuisse de pintade au cidre brut</i> | <i>12€90</i> |
| <i>- Pavé de bœuf sauce à l'hypocras</i> | <i>14€90</i> |
| <i>- Rognons de Veau sautés, flambés au cognac
sauce moutarde</i> | <i>14€90</i> |
| <i>- Suprême de canette aux fruits secs</i> | <i>15€90</i> |
| <i>- Noisette d'agneau, jus réduit au thym</i> | <i>16€90</i> |
| <i>-Tête de veau sauce ravigote</i> | <i>13€90</i> |

Les Poissons

- Pavé de saumon caramélisé au miel 14€90
- Filet de perche en croûte d'herbes, beurre blanc 12€90
- Pavé de sandre, sauce au champagne 16€90

Plats Végétariens

- Grande salade végétarienne 11€90
- La palette de légumes chauds 11€90

Les Entrées

- Entrée du jour (servie du lundi au vendredi midi) 6€00*

- Assiette des hortillons et truite fumée 9€90*

- Sardines en escabèche, mousseline de salicornes 8€90*

- Ficelle picarde revisitée 9€90*

- Terrine de foie gras et rhubarbe confite
à la folie douce 14€90*

- Carpaccio de Saint-Jacques crème de pamplemousse 14€90*

- Escargots sautés au beurre, ragoût d'asperges,
écume noisette 12€90*