

# Château de la Motte

## Notre Carte

### Les entrées / Starters

☞ Les 6 huîtres.....	17,00
☞ Les 9 huîtres.....	22,00
☞ Les 12 huîtres.....	26,00
☞ Flamiche au Maroilles et sa salade crudités.....	15,00
☞ Terrine de campagne et son accompagnement Fraîcheur .....	18,00
☞ Délice de merlan aux petits légumes et sa sauce curry curcuma.....	20,00
☞ Foie gras de canard mi-cuit ananas rôti à la vergeoise blonde.....	25,00
☞ Saumon fumé maison et ses toast chauds.....	19,00

### Végétarien / Vegetarian

☞ Assortiments de crudités.....	12,00
☞ Assiette de légumes chauds.....	17,00

### Spécialités régionales

☞ Welsh avesnois (toast moutardé, jambon, maroilles, œuf sur le plat).....	16,00
☞ Carbonade flamande (morceaux de bœuf mijotés à la bière).....	17,00
☞ Assiette de l'avesnois (rôtie au maroilles, croustillant de chèvre, saumon au cidre, terrine maison, fricassée d'escargots à la bière).....	22,00

### Les mers, océans & rivières / Fish

☞ Saint-Jacques poêlées, croûtes de persillade et de citron, jus de persil.....	26,00
☞ Omble chevalier aux coquillages, sauce coriandre.....	21,00
☞ Lotte cuite à la vapeur douce et pincée de curry, courgette.....	??,00
☞ Loup de mer rôti, boulgur aux poivrons et son émulsion de pamplemousse.....	??,00

### Les près & basse-cours, gibier / Meat & Poultry, Game

☞ Filet mignon de porc émincé de poires au vinaigre balsamique.....	19,00
☞ Suprême de pintade, riz basmati aux carottes et cumin.....	19,00
☞ Filet de bœuf, julienne de betterave, tomates confites.....	27,00
☞ Déclinaison de lapin fermier au cidre, beurre monté à la pistache.....	25,00
☞ Pavé de veau grillé risotto de homard, ciboulette ciselée.....	25,00

### Les planches (1 pers.) autour... avec salade-frites

☞ du cochon (chorizo, jambon fumé, terrine, Jésus, saucisson, confiture d'oignons).....	22,00
☞ du saumon (fumé, mariné, rillettes, tartare).....	24,00

### Les fromages

☞ Le plateau de fromages.....	9,00
☞ La petite flamiche-salade.....	6,50

### La douceur sucrée / Desert..... 8,00

