

28 €

MENU DU TERROIR

Tatin d'endives au Batistin *

Fromage local produit à la ferme du Milou à Tatinghem

ou

Galette de sarrasin et sa poêlée de champignons de saison

**Demi-coquelet de Licques (*village local*)* rôti,
sauce citron et gingembre, pommes allumettes**

ou

**Truite saumonée en croûte, poireaux du marais
et beurre blanc**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

39 €

**Foie gras de canard maison
et son chutney de pomme, raisin et betterave**

ou

**Saint-Jacques aux saveurs anisées et sa tuile croquante
Façon Rudy**

**Pavé de sandre en écaille de chorizo,
sauce vierge verte et riz aromatisé**

ou

**Carré d'agneau rôti, chapelure céréales,
et sauce Porto, échalotte**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DETENTE

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal



49,50€

1/2 Homard rôti et son infusion citronnelle à la tomate

ou

Cuisses de grenouille poêlées à l'ail

Filets de sole sauce au tartare d'algues

ou

Mignon de Veau à la Bordelaise

ou

**Médallions de filet de bœuf grillés,
sauce poivre vert**

Fromages de nos provinces*

ou

Carte des desserts

MENU GOURMAND

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition /The list of allergens remains at your disposal

Les entrées :

| | |
|--|----------------|
| Tatin d'endives au Batistin * <i>Fromage local produit à la ferme du Milou à Tatinghem</i> | 13.50€ |
| Galette de sarrasin et sa poêlée de champignons de saison | 13.50€ |
| Foie gras de canard maison et son chutney de pomme, raisin et betterave | 17,50€ |
| Saint-Jacques aux saveurs anisées et sa tuile croquante façon Rudy | 17,50€ |
| ½ Homard rôti et son infusion citronnelle à la tomate | 23.50 € |
| Cuisses de grenouille poêlées à l'ail | 21,50€ |

Les plats :

| | |
|---|----------------|
| Demi coquelet de Licques (<i>village local</i>)* rôti, sauce citron et gingembre, pommes allumettes | 14.50 € |
| Truite saumonée en croûte, poireaux du marais et beurre blanc | 14,50€ |
| Risotto aux légumes de saison | 14,50€ |
| Pavé de sandre en écaille de chorizo, sauce vierge verte et riz aromatisé | 19,50 € |
| Carré d'agneau rôti, chapelure céréales, et sauce Porto, échalotte | 19,50 € |
| Filets de sole sauce au tartare d'algues | 24,50€ |
| Mignon de Veau à la Bordelaise | 24,50€ |
| Médailles de filet de bœuf grillés, sauce poivre vert | 24,50€ |
| ½ Homard rôti, infusion citronnelle et tomate et sa garniture | 26,00€ |
| Café et sa gourmandise (uniquement le midi en semaine et hors fériés) | 9.50 € |

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal

Les délices de Flora et Clémence

*Nos desserts sont faits maison **

Financier noisette, mousse et gelée de myrtilles.

**Verrine de crème mascarpone,
brownie aux cacahuètes et caramel beurre salé.**

**Dôme bavaroise coco enrobé de chocolat,
insert exotique sur une tranche d'ananas.**

**Tartelette au pavot,
crème diplomate et kiwi frais.**

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges.

Pomme au four et son caramel.

Fromages de nos provinces

Hors menus : + 9,50 €
Outside menus : + 9,50€

* Hors glace et sorbets.

Menu Enfants / children's menu

13,50 €

Cordon bleu maison / *Chicken cordon bleu*

ou/or

Steak haché / *minced beef*

Glace Tagada

ou/or

Tigré au Nutella

Formule du jour / Lunch offer

Formule servie uniquement le midi (hors dimanche et jours fériés)

Served only at midday (excluding Sunday and bank holidays)

Plat du jour
Dish of the day

17,00 €

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

1 Boisson incluse (au choix : 1 eau, 1 soft, 1 bière pression ou 1 verre de vin)
1 drink included (1 mineral water, 1 soft, 1 draft beer or 1 glass of wine)

Tous nos prix sont TVA et services compris / All taxes and service fee are included

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition / The list of allergens remains at your disposal