

28,50€

Croquettes de moules sur lit de salade

ou

Crumble d'endive au Maroilles *
fromage régional

ou

Soupe du moment

Grondin Perlon poêlé aux tomates confites *
pêché dans La Manche

ou

Poule au pot révisitée
volaille de Licques (village local)

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DU TERROIR



39 €

**Foie gras de canard maison
et sa tatin d'abricots**

ou

**Saint-Jacques, nuage de céleri et
saveurs de cacao épicé**

Côte de veau à la bière et chicorée *

ou

**Parmentier de canard aux noisettes
et sa salade frisée**

ou

Filet de plie et crème de potiron et patate douce

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DÉTENTE

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€

Langoustines rôties au beurre aromatisé

ou

Cassolette de ris de veau façon du chef

Croustade de la mer (sole, saint jacques et crabe)

ou

Médallions de filet de bœuf sauce Rossini

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 :

Croquettes de moules sur lit de salade	13.50€
Crumble d'endive au Maroilles *fromage régional	13.50€
Soupe du moment	10.50€
Foie gras de canard maison et sa tatin d'abricots	17,50€
Saint-Jacques, nuage de céleri et saveurs de cacaco épicé	17,50€
Langoustines rôties au beurre aromatisé	21.50 €
Cassolette de ris de veau façon du chef	21.50 €

Les plats :

Grondin Perlon poêlé aux tomates confites * <i>pêché dans La Manche</i>	14.50 €
Poule au pot révisitée <i>volaille de Licques (village local)</i>	14.50 €
Lasagnes de légumes	14,50€
Côte de veau à la bière et chicorée *	19,50 €
Parmentier de canard aux noisettes et sa salade frisée	19,50 €
Filet de plie et crème de potiron et patate douce	19,50 €
Croustade de la mer (sole, saint jacques et crabe)	24,50€
Médallions de filet de bœuf sauce Rossini	24,50€

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 *

Rocher croustillant au chocolat lacté et caramel

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

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

Pomme Granny Smith en trompe l'œil

Carambouche (le gâteau des blagueurs !) *création maison*
Pouires caramélisées et mousse Carambar sur lit de Spéculoos

Profiterole revisité (feuilleté)

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