

28,50€

**Croustade de sardines à la tomate
et sa salade**

ou

Asperges grillées, crème fumée et écrasé d'œuf persillé

**Côte de porc du domaine Abotia, sauce Maroilles
et pommes grenaille**

ou

Eglefin en waterzoï et sa julienne de légumes

Fromages de nos provinces

ou

Carte des desserts

MENU DU TERRROIR

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

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



**Foie gras de canard, briochette maison
et chutney abricot poire**

ou

Tatin de Saint-Jacques au tartare de tomates et agrumes

Filet de bar cuit sur la peau, sauche douce aux deux pivrons

ou

**Magret de canard glacé au miel et thym,
écrasé de pommes de terres et carotte de Tilques**

Fromages de nos provinces

ou

Carte des desserts

MENU DÉTENTE



49,50€

Langoustines rôties au beurre à l'ail et aneth.

ou

Escalope de foie gras poêlée au miel et brioche maison

ou

Pomme de ris de veau, sauce aurore

Carré d'agneau en croute d'herbes

ou

Médallions de lotte au lard et sauce épinard.

Fromages de nos provinces*

ou

Carte des desserts

MENU GOURMAND

Les entrées :

Croustade de sardines à la tomate et sa salade	13,50€
Asperges grillées, crème fumée et écrasé d'œuf persillé	13,50€
Foie gras de canard, briochette maison et chutney abricot poire	17,50€
Tatin de Saint-Jacques au tartare de tomates et agrumes	17,50€
Langoustines rôties au beurre à l'ail et aneth	21,50 €
Escalope de foie gras poêlée au miel et brioche maison	21,50 €
Pomme de ris de veau, sauce aurore	21,50 €

Les plats :

Risotto aux asperges	14,50€
Côte de porc du domaine Abotia, sauce Maroilles et pommes grenaille	14,50€
Eglefin en waterzoï et sa julienne de légumes	14,50€
Filet de bar cuit sur la peau, sauche douce aux deux pivrons	19,50 €
Magret de canard glacé au miel et thym, écrasé de pommes de terres et carotte de Tilques	19,50 €
Carré d'agneau en croute d'herbes	24,50€
Médailles de lotte au lard et sauce épinard.	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

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,
Aux fruits rouges.

Ananas rôti et son sorbet , glace coco et son crumble

Pomme Granny Smith en trompe l'œil

Bavarois framboise et chocolat blanc sur biscuit madeleine

Parfait glacé aux Bêtises de Cambrai et nage anglaise chocolatée

Fromages de nos provinces

* Hors glace et sorbets.

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

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

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