

**Les entrées :**

Tourte aux champignons d'Automne	11,00€
Potage de blancs de poireaux au hareng fumé	11,00€
Aumônière à la fondue d'endives et Dôme de Boulogne (fromage régional)	13,50€
Mijoté de ris de veau aux escargots	17,50€
Gratiné de gambas sur fond d'artichaut	17,50€
Poêlée de Saint-Jacques sur son velouté de corail et carottes de Tilques	17,50€
Demi homard grillé au beurre blanc	21,50 €

\*\*\*\*\*

**Les plats :**

Demi coquelet de Licques * au cidre et pomme rôtie	13,50€
Poêlée de légumes et lentilles corail	13,50€
Roussette au vert	14,50€
Potée de bœuf au lard et légumes du marais	14,50€
Côte de bœuf sauce au poivre et gratin dauphinois	20,50€
Bar en portefeuille, sauce vierge aux salicornes	19,50€
Fricassée de veau à la forestière et sa purée au Comté	19,50€
Demi homard grillé au beurre blanc et sa garniture	24,00€

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

29.50 €

**Tourte aux champignons d'Automne**

ou

**Aumônière à la fondue d'endives et  
Dôme de Boulogne (fromage régional) \***

ou

**Potage de blancs de poireaux au hareng fumé**

\*\*\*\*\*

**Demi coquelet de Licques \* au cidre et pomme rôtie**

ou

**Roussette au vert**

ou

**Potée de bœuf au lard et légumes du marais**

\*\*\*\*\*

**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

**MENU DU TERROIR**

42.50 €

**Mijoté de ris de veau aux escargots**

ou

**Gratiné de gambas sur fond d'artichaut**

ou

**Poêlée de Saint-Jacques sur son velouté de corail  
et carottes de Tilques**

\*\*\*\*\*

**Côte de bœuf  
sauce au poivre et gratin dauphinois**

ou

**Bar en portefeuille, sauce vierge aux salicornes**

ou

**Fricassée de veau à la forestière et sa purée au Comté**

\*\*\*\*\*

**Fromages de nos provinces**

ou

**Carte des desserts**

**MENU DES GOURMETS**

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

## Menu Enfants / children's menu

13,50 €

Filet de poulet / *Chicken fillet*

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

# *Les délices de Flora et Clémence*

*Tous nos desserts sont faits maison*

Tiramisu poire Speculoos en verrine

Tatin aux pommes et sa boule de glace vanille

Choco praliné et fève de Tonka sur biscuit noisette

Parfait glacé à la chicorée

L'orange givrée de Clémence

Biscuit roulé à la confiture de figues

\*\*\*

Fromages de nos provinces

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