

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€
Cœur de rumsteak 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**

**Cœur de rumsteak
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

Fromages de nos provinces

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