

Les entrées :

Tatin d'endives au Batistin (fromage local) *	12,00 €
Velouté de potimarron, concassé de marrons torréfiés	12,00 €
Choux farci terre et mer	14,50 €
Ballotine de poisson pochée citronnée, dans son bouillon minestrone	17,50 €
Poêlée de Saint-Jacques sur son velouté de corail et carottes de Tilques *	17,50 €
Ris de veau aux trompettes de la mort, en feuilleté	18,50 €
Demi homard grillé au beurre blanc	21,50 €

Les plats :

Truite en croûte sauce beurre blanc et riz pilaf	13,50€
Nouilles sautées végétariennes aux légumes de saison	13,50€
Joue de bœuf braisée au vin rouge	14,50€
Filet de poulet de Licques * et sa clémentine rôtie, pignons de pin	14,50€
Filet de cœur de rumsteak sauce Espelette et gratin dauphinois	20,50€
Dos de cabillaud en croûte de chorizo	20,50€
Souris d'agneau mijotée façon tajine	20,50€
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 €

Tatin d'endives au Batistin (fromage local) *

ou

Velouté de potimarron, concassé de marrons torréfiés

ou

Choux farci terre et mer

Truite en croûte sauce beurre blanc et riz pilaf

ou

Joue de bœuf braisée au vin rouge

ou

**Filet de poulet de Licques *
et sa clémentine rôtie, pignons de pin**

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 €

**Ballotine de poisson pochée citronnée,
dans son bouillon minestrone**

ou

Ris de veau aux trompettes de la mort, en feuilleté

ou

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

**Filet de cœur de rumsteak
sauce Espelette et gratin dauphinois**

ou

Dos de cabillaud en croustade de chorizo

ou

Souris d'agneau mijotée façon tajine

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 DES GOURMETS

Menu Enfants / children's menu

Nuggets de poulet maison / *Chicken fillet*

ou/or

Steak haché / *minced beef*

Glace Tagada

ou/or

Tigré au Nutella

13,50 €

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

Café et sa gourmandise
Café and its sweet selection

17,00 €

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

Tartelette chocolat cacahuètes

Gâteau nuage citron verveine

Brioche perdue et sa boule de glace vanille

Entre miel

L'orange givrée de Clémence

**Panna cotta noix de coco
et brunoise de fruits exotiques frais**

Fromages de nos provinces *

Hors menus :

+ 9,50 €

Outside menus :

+ 9,50€