

**Les entrées :**

Croquettes de moules sur lit de salade	12,00 €
Tatin d'abricots au chèvre rôti et confit d'oignons	12,00 €
Duo d'aperges grillées, crémeux fumé et oeuf persillé	14,50 €
Quenelles de saumon pochées au citron dans son bouillon minestrone	17,50 €
Canard en millefeuille et sa sauce Espellette	17,50 €
Sot-l'y-laisse de volaille de Licques et brochette de langoustines à l'armagnac	19,50 €
Langoustines grillées aux noisettes et beurre maître d'hotel	21,50 €

\*\*\*\*\*

**Les plats :**

Dinde en Osso Bucco aux olives, parmesan et riz sauvage	14,50 €
Cromesquie de queue de boeuf, jus corsé et sa salade de saison	14,50 €
Rissotto crémeux aux asperges et légumes verts	14,50€
Filet de bar aux agrumes, roquette et purée de pommes de terre	16,50 €
Filet de cœur de rumsteak sauce Espelette et pommes grenailles	20,50€
Choucroute fraiche de la mer, pommes vapeur, beurre blanc	20,50 €
Carré d'agneau en croute d'herbes et pommes de terre grenailles persillées	20,50 €
Suprêmes de caille, cuisses laquées et ratatouille au romarin	20,50 €

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

29.50 €

**Croquettes de moules sur lit de salade  
ou**

**Duo d'asperges grillées, crémeux fumé et oeuf persillé  
ou**

**Tatin d'abricots au chèvre rôti et confit d'oignons**

\*\*\*\*\*

**Dinde en Osso Bucco aux olives et parmesan et riz sauvage  
ou**

**Filet de bar aux agrumes, roquette et purée de pommes de terre  
ou**

**Cromesquie de queue de boeuf, jus corsé et sa salade de saison**

\*\*\*\*\*

**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 €

**Quenelles de saumon pochées au citron ,  
dans son bouillon minestrone**

ou

**Canard en millefeuille et sa sauce Espellette**

ou

**Sot-l'y-laisse de volaille de Licques \*  
et brochette de langoustines à l'armagnac**

\*\*\*\*\*

**Choucroute fraiche de la mer,  
pommes vapeur, beurre blanc**

ou

**Carré d'agneau en croute d'herbes  
et pommes de terre grenailles persillées**

ou

**Suprêmes de caille, cuisses laquées  
et ratatouille au romarin**

\*\*\*\*\*

**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

Croquettes de jambon et parmesan

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)*

Entrée du jour + Plat du jour

*Starter + Dish of the day*

Ou

Plat du jour + Dessert à la carte

*Dish of the day + Dessert « à la carte »*

19,00 €

MENU BAMBINO ET FORMULE DU JOUR

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*

**Pavlova aux fruits rouges**

**Crêpes suzette**

**Gâteau Moka**

**Parfait glacé aux bêtises de Cambrai à la violette**

**Trio de choux profitéroles**

**Tartelette aux amandes et sa poire pochée**

\*\*\*

**Fromages de nos provinces \***

**Hors menus :**

**+ 9,50 €**

*Outside menus :*

**+ 9,50€**