

Les entrées :

Œuf poché au lard grillé et ses légumes oubliés	12,00 €
Ballotine de volaille des Hauts de France * au Serrano et sa salade	13,00 €
Ficelle picarde en aumonière autour de la carotte de Tilques * (Version végétarienne à la demande)	13,00 €
Céviché de bar mariné au citron	17,50 €
Saint Jacques poêlées, compotée de fenouil et sa crème légère	19,50€
Ris de veau et champignons d'automne en feuilleté	20,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Riz aux légumes de saison, beure blanc (végétarienne)	12.50 €
Fondant de bœuf en cuisson de sept heures, sauce Espelette et petits légumes	16,50 €
Suprême de pintade aux poires, pommes dauphines	16,50 €
Dos d'eglefin rôti, endive braisée et riz pilaf aux légumes	16,50 €
Magret de canard à l'orange, écrasé de pommes de terre et carottes de Tilques	20.50 €
Pigeonneau et son jus, flan de petits pois et pommes duchesses	20.50 €
Croustade de la mer à la bisque de homard (sole, saint jacques et crabe)	20,50 €
Filet de boeuf sauce Espelette, pommes duchesse et petits légumes	24,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc et sa garniture	24, 50 €
Homard entier grillé, sauce beurre blanc et sa garniture	45,00 €

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

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



32 €

**Ballotine de volaille des Hauts de France
au Serrano et sa salade**

ou

Œuf poché au lard grillé et ses légumes oubliés

ou

**Ficelle picarde en aumonière autour de la carotte de Tilques
(possibilité végé)**

**Fondant de bœuf en cuisson de sept heures,
sauce Espelette et petits légumes**

ou

Dos d'eglefin rôti, endive braisée et riz pilaf aux légumes

ou

Suprême de pintade aux poires, pommes dauphines

Fromages de nos provinces *

Ou

Carte des desserts

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

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

42.50 €

Céviché de bar mariné au citron

ou

Ris de veau et champignons d'automne en feuilleté

ou

Saint Jacques poêlées, compotée de fenouil et sa crème légère

**Magret de canard à l'orange, écrasé
de pommes de terre et carottes de Tilques**

ou

**Croustade de la mer à la bisque de homard
(sole, saint jacques et crabe)**

ou

Pigeonneau et son jus, flan de petits pois et pommes duchesses

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

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 GOURMEETS

19,00 €

Les délices de Flora et Clémence

Formule du jour

**Formule servie le midi
(hors dimanche et jours fériés)**

Entrée du jour + Plat du jour
Ou
Plat du jour + Dessert à la carte

Tous nos desserts sont faits
maison

**Tartelette aux amandes et sa poire
pochée**

Pomme Granny en trompe l'oeil

Paris Brest, crème mousseline pralinée

**Entremet exotique, brunoise de fruits
frais**

**Verrine de crème mascarpone,
brownie aux cacahuètes et caramel
beurre salé**

Fromages de nos provinces *

**Hors menus
9,50 €**

13.50 €

Menu Enfants

Croquettes de jambon
et parmesan

ou

Steak haché

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

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

Produits du terroir / * Regional products

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