

Les entrées :

Terrine de lapin * maison, salade du marché et ses pickles	12,00 €
Moules gratinées à l'ail des ours	12,00 €
Panier de chèvre croustillant et confit d'oignons	14,00 €
Fraicheur d'asperges et émietté de crabe sur un sablé persillé	17,00 €
Terrine de foie gras de canard, briochette aux raisins et chutney poire abricot	19,00 €
Escalope de ris de veau, réduction balsamique et son mesclum de salade	20,50 €
Langoustines rôties au beurre à l'ail	22,50 €

Les plats :

Risotto d'asperges (végétarien)	15,50 €
Tourte de volaille , poireaux du marais farcis aux petits légumes, sauce Maroilles *	16,00 €
Filet de plie en ballotine, aux épinards et pesto, riz pilaf	16,00 €
Mignon de porc façon Wellington, pomme de terre au four, sauce Porto	17,00 €
Filet de bar poêlé et son risotto à la bisque de homard	19,00 €
Rable de lapin farci et son jus, jardinière de légumes	20,00 €
Carré d'agneau en crôte d'herbes, pommes grenaille, sauce Espelette	22,50 €
Filet de bœuf pommes dûchesse et petits légumes, beurre à l'ail des ours ou sauce Espelette	24,50 €

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 €

Terrine de lapin * maison, salade du marché et ses pickles

ou

Moules gratinées à l'ail des ours

ou

Panier de chèvre croustillant et confit d'oignons

**Tourte de volaille , poireaux du marais farcis aux petits légumes,
sauce Maroilles ***

ou

Filet de plie en ballotine, aux épinards et pesto, riz pilaf

ou

Mignon de porc façon Wellington, pomme de terre au four

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 DU TERROIR



42.50 €

Fraicheur d'asperges et émietté de crabe sur un sablé persillé

ou

**Terrine de foie gras de canard, briochette aux raisins et
chutney poire abricot**

ou

**Escalope de ris de veau, réduction balsamique
et son mesclum de salade**

Filet de bar poêlé et son risotto à la bisque de homard

ou

Rable de lapin farci et son jus, jardinière de légumes

ou

**Carré d'agneau en crôte d'herbes, pommes grenaille,
sauce Espelette**

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 GOURMETS

Carte des desserts

Duo aux saveurs de forêt noire

**Parfait glacé à la pistache,
coulis de framboise**

**Tartelette citron vert,
façon mojito**

Tiramisu et sa coque chocolat

**Gaufre croustillante, glace vanille,
caramel et noix de pécan**

Profiteroles revistées (feuilleté)

*Tous nos desserts sont faits
maison*

Fromages de nos provinces *

**Hors menus
9,50 €**

Les formules du déjeuner

**Formules servies uniquement le midi
(hors dimanche et jours fériés)**

sur la base du Menu du Terroir

19 €

Entrée **ou** Plat +
dessert au choix

Ou

24 €

Entrée + Plat

Menu Enfants

13.5
€

Croquettes de jambon et parmesan

ou

Steak haché

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella