

Les entrées :

| | |
|--|----------------|
| Tatin de tomates cerises, Ecume de Wimereux *, et son chips de coppa | 13,00 € |
| Cromesquis de pieds de porc, sauce gribiche | 14,50 € |
| Poêlée de coquillages aux saveurs d'été | 14,50 € |
| Saumon fumé maison, pain de mie persillé et crémeux à l'aneth | 19,50 € |
| Assiette de douze escargots de Radinghem*, beurre maitre d'hôtel | 19,50€ |
| Terrine de foie gras de canard, toast de brioche, confiture de figue et son mesclun de salade | 20,50 € |
| Langoustines rôties au beurre à l'ail, emiétté de noisettes | 22,50 € |
| Demi homard grillé, sauce beurre blanc | 22,50 € |

Les plats :

| | |
|--|----------------|
| Sauté de nouilles et ratatouille de légumes, copeaux de parmesan | 12,50 € |
| Brochette de volaille des Hauts de France * marinée au soja, ratatouille de légumes et duo de riz sauvage | 14,50 € |
| Potjevlesh maison * à la bière de Clairmarais, pommes Pont Neuf et salade | 15,50 € |
| Marmite de dorade sur lit de pommes de terre et blettes, jus citronné | 16,50 € |
| Côte de veau et son jus , brochette de légumes et gratin dauphinois | 20,50 € |
| Dos de cabillaud en croûte de pistache, sauce aux poivrons doux et duo de riz sauvage | 20,50 € |
| Magret de canard glacé au miel et au thym, gratin dauphinois, et légumes de saison | 22,50 € |
| Filet de bœuf poêlée, sauce aux poivres, pommes pont neuf | 24,50 € |
| Demi homard grillé, sauce beurre blanc et sa garniture | 24,50 € |
| Homard entier grillé, sauce beurre blanc et sa garniture | 45,00 € |

32 €

**Tatin de tomates cerises, Ecume de Wimereux *
et son chips de coppa**

ou

Cromesquis de pieds de porc, sauce gribiche

ou

Poêlée de coquillages aux saveurs d'été

**Potjevlesh maison * à la bière de Clairmarais,
pommes Pont Neuf et salade**

ou

**Brochette de volaille des Hauts de France * marinée au soja,
ratatouille de légumes et duo de riz sauvage**

ou

**Marmite de dorade sur lit de pommes de terre et blettes,
jus citronné**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DU TERROIR

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 €

**Saumon fumé maison, pain de mie persillé
et crémeux à l'aneth**

ou

**Assiette de douze escargots de Radinghem*,
beurre maître d'hôtel**

ou

**Terrine de foie gras de canard, toast de brioche,
confiture de figue**

**Côte de veau et son jus ,
brochette de légumes et gratin dauphinois**

ou

**Dos de cabillaud en croûte de pistache,
sauce aux poivrons doux et duo de riz sauvage**

ou

**Magret de canard glacé au miel et au thym,
gratin dauphinois, et légumes 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 DES GOURMEETS

Carte des desserts

Fraises sur sablé breton et crème diplomate

Brownie croustillant et sa ganache montée au chocolat au lait

Carré à la rhubarbe et aux amandes

Ile flottante des gourmands

Trio de sorbets aux agrumes, suprêmes, et crumble

Pêche rôtie, sorbet framboise et son coulis, glace vanille

Tous nos desserts sont faits maison

Fromages de nos provinces *

Hors menus
9,50 €

Les formules du déjeuner

Formules servies le midi
(hors dimanche et jours fériés)

sur la base du Menu du Terroir

Entrée ou Plat +
dessert au choix

19 €

Ou

Entrée + Plat

24 €

Menu Enfants

Croquettes de jambon
et parmesan

13,5
€

ou

Steak haché

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella