

Les entrées :

Œuf poché au lard grillé et ses légumes oubliés	12,00 €
Boudin noir rôti et pomme Anna confite	13,50 €
Aumônière à la fondue d'endives et Dôme de Boulogne (fromage local)	13,50 €
Gratiné de gambas sur fond d'artichaut	17,50 €
Saint Jacques aux saveurs anisées, julienne de carottes	19,50€
Ris de veau et champignons d'automne en feuilleté	20,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Fondant de bœuf en cuisson de sept heures, sauce Espelette et petits légumes	16,50 €
Demi coquelet des Hauts de France, sauce au Maroilles à la bière, pommes darphin	16,50 €
Brandade de julienne sur lit de poireaux, sauce matelote	16,50 €
Grenadin de veau , sauce arabica, risotto à la noisette	20.50 €
Pavé de cerf aux fruits rouges, purée au Comté	20.50 €
Croustade de la mer à la bisque de homard (sole, saint jacques et crabe)	20,50 €
Filet de boeuf sauce Espelette, purée au Comté ou frites 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

Demi – pension

32 €

Boudin noir rôti et pomme Anna confite

ou

Œuf poché au lard grillé et ses légumes oubliés

ou

**Aumônière à la fondue d'endives et
Dôme de Boulogne (fromage local)**

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

ou

Brandade de julienne sur lit de poireaux, sauce matelote

ou

**Demi coquelet des Hauts de France,
sauce au Maroilles à la bière,
pommes darphin**

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

Gratiné de gambas sur fond d'artichaut

42.50 €

ou

Ris de veau et champignons d'automne en feuilleté

ou

Saint Jacques aux saveurs anisées, julienne de carottes

**Pavé de cerf aux fruits rouges,
purée au Comté**

ou

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

ou

**Grenadin de veau , sauce arabica,
risotto à la châtaigne**

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

Carte des desserts

Rosace de pomme façon tatin,

Dôme coco, enrobé de chocolat,
insert mangue,
sur tranche d'ananas

Paris Brest, crème mousseline pralinée

Parfait glacé à la Bêtise de Cambrai,
crème anglaise chocolatée

Brownie croustillant et sa ganache
montée au chocolat au lait

Poire pochée au vin rouge et aux épices,
crumble noisettes

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

13,5
€

et parmesan

ou

Steak haché

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella