

Les entrées :

Soupe du moment en croûte	10,00 €
Cassolette d'escargots façon meurette	13,50 €
Pressé d'aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l'aneth	14,50 €
Gravlax de saumon et pickles	17,50 €
Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge et pommes, sauce au cidre	19,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Potée de bœuf au lard, légumes du marais	16,50 €
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, pommes de terre et carottes	16,50 €
Ballotine de truite saumonée, tartare d'algues, riz Basmati	16,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce Diane, frites et salade	18.00 €
Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre, riz à l'ananas	19,00 €
Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord	20,50 €
Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse, sauce Diane	20,50 €
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 €

**Cassolette d’escargots façon meurette
ou**

**Soupe du moment en croûte
ou**

Pressé d’aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l’aneth

**Potée de bœuf au lard, légumes du marais
ou**

**Ballotine de truite saumonée, tartare d’algues, riz Basmati
ou**

Blanquette de sot l’y laisse de dinde, pommes de terre et carottes

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 €

**Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge
et pommes, sauce au cidre**

ou

Gravlax de saumon et pickles

ou

Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits

Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord

ou

**Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre,
riz à l'ananas**

ou

**Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse,
sauce Diane**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

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

Carte des desserts

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

Trilogie du Nord (Pudding, ch'tiramisu,
crème brûlée à la chicorée)

Vacherin praliné

Crêpes à la Normande, flambées au
Calvados

Rocher croustillant au chocolat lacté et
caramel

Gateau nuage au citron

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

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

Les entrées :

Soupe du moment en croûte	10,00 €
Cassolette d'escargots façon meurette	13,50 €
Pressé d'aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l'aneth	14,50 €
Gravlax de saumon et pickles	17,50 €
Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge et pommes, sauce au cidre	19,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Potée de bœuf au lard, légumes du marais	16,50 €
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, pommes de terre et carottes	16,50 €
Ballotine de truite saumonée, tartare d'algues, riz Basmati	16,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce Diane, frites et salade	18.00 €
Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre, riz à l'ananas	19,00 €
Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord	20,50 €
Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse, sauce Diane	20,50 €
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 €

**Cassolette d’escargots façon meurette
ou**

**Soupe du moment en croûte
ou**

Pressé d’aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l’aneth

**Potée de bœuf au lard, légumes du marais
ou**

**Ballotine de truite saumonée, tartare d’algues, riz Basmati
ou**

Blanquette de sot l’y laisse de dinde, pommes de terre et carottes

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 €

**Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge
et pommes, sauce au cidre**

ou

Gravlax de saumon et pickles

ou

Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits

Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord

ou

**Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre,
riz à l'ananas**

ou

**Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse,
sauce Diane**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

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

Carte des desserts

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

Trilogie du Nord (Pudding, ch'tiramisu,
crème brûlée à la chicorée)

Vacherin praliné

Crêpes à la Normande, flambées au
Calvados

Rocher croustillant au chocolat lacté et
caramel

Gateau nuage au citron

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

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

Les entrées :

Soupe du moment en croûte	10,00 €
Cassolette d'escargots façon meurette	13,50 €
Pressé d'aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l'aneth	14,50 €
Gravlax de saumon et pickles	17,50 €
Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge et pommes, sauce au cidre	19,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Potée de bœuf au lard, légumes du marais	16,50 €
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, pommes de terre et carottes	16,50 €
Ballotine de truite saumonée, tartare d'algues, riz Basmati	16,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce Diane, frites et salade	18.00 €
Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre, riz à l'ananas	19,00 €
Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord	20,50 €
Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse, sauce Diane	20,50 €
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 €

**Cassolette d’escargots façon meurette
ou**

**Soupe du moment en croûte
ou**

Pressé d’aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l’aneth

**Potée de bœuf au lard, légumes du marais
ou**

**Ballotine de truite saumonée, tartare d’algues, riz Basmati
ou**

Blanquette de sot l’y laisse de dinde, pommes de terre et carottes

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 €

**Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge
et pommes, sauce au cidre**

ou

Gravlax de saumon et pickles

ou

Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits

Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord

ou

**Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre,
riz à l'ananas**

ou

**Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse,
sauce Diane**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

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

Carte des desserts

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

Trilogie du Nord (Pudding, ch'tiramisu,
crème brûlée à la chicorée)

Vacherin praliné

Crêpes à la Normande, flambées au
Calvados

Rocher croustillant au chocolat lacté et
caramel

Gateau nuage au citron

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

Spaghetti Bolognese

13,5
€

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

Les entrées :

Soupe du moment en croûte	10,00 €
Cassolette d'escargots façon meurette	13,50 €
Pressé d'aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l'aneth	14,50 €
Gravlax de saumon et pickles	17,50 €
Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge et pommes, sauce au cidre	19,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Potée de bœuf au lard, légumes du marais	16,50 €
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, pommes de terre et carottes	16,50 €
Ballotine de truite saumonée, tartare d'algues, riz Basmati	16,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce Diane, frites et salade	18.00 €
Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre, riz à l'ananas	19,00 €
Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord	20,50 €
Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse, sauce Diane	20,50 €
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 €

**Cassolette d’escargots façon meurette
ou**

**Soupe du moment en croûte
ou**

Pressé d’aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l’aneth

**Potée de bœuf au lard, légumes du marais
ou**

**Ballotine de truite saumonée, tartare d’algues, riz Basmati
ou**

Blanquette de sot l’y laisse de dinde, pommes de terre et carottes

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 €

**Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge
et pommes, sauce au cidre**

ou

Gravlax de saumon et pickles

ou

Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits

Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord

ou

**Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre,
riz à l'ananas**

ou

**Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse,
sauce Diane**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

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

Carte des desserts

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

Trilogie du Nord (Pudding, ch'tiramisu,
crème brûlée à la chicorée)

Vacherin praliné

Crêpes à la Normande, flambées au
Calvados

Rocher croustillant au chocolat lacté et
caramel

Gateau nuage au citron

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

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella

Les entrées :

Soupe du moment en croûte	10,00 €
Cassolette d'escargots façon meurette	13,50 €
Pressé d'aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l'aneth	14,50 €
Gravlax de saumon et pickles	17,50 €
Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge et pommes, sauce au cidre	19,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

Risotto aux champignons	14.00 €
Potée de bœuf au lard, légumes du marais	16,50 €
Blanquette de sot l'y laisse de dinde, pommes de terre et carottes	16,50 €
Ballotine de truite saumonée, tartare d'algues, riz Basmati	16,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce Diane, frites et salade	18.00 €
Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre, riz à l'ananas	19,00 €
Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord	20,50 €
Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse, sauce Diane	20,50 €
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 €

**Cassolette d’escargots façon meurette
ou**

**Soupe du moment en croûte
ou**

Pressé d’aile de raie aux poireaux , vinaigrette à l’aneth

**Potée de bœuf au lard, légumes du marais
ou**

**Ballotine de truite saumonée, tartare d’algues, riz Basmati
ou**

Blanquette de sot l’y laisse de dinde, pommes de terre et carottes

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 €

**Saint Jacques poêlées sur lit de choux rouge
et pommes, sauce au cidre**

ou

Gravlax de saumon et pickles

ou

Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits

Souris d'agneau confite à la tomate, lingots du Nord

ou

**Filet de bar rôti sur la peau, purée de mangue et coriandre,
riz à l'ananas**

ou

**Filet de veau cuisson basse température, pommes duchesse,
sauce Diane**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

MENU DES GOURMEETS

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

Carte des desserts

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

Trilogie du Nord (Pudding, ch'tiramisu,
crème brûlée à la chicorée)

Vacherin praliné

Crêpes à la Normande, flambées au
Calvados

Rocher croustillant au chocolat lacté et
caramel

Gateau nuage au citron

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

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella