

**Les entrées :**

<b>Terrine de légumes, coulis de piquillos</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Duo de croquettes, moules et églefin</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Panier croustillant au Maroilles *, confit d'oignons et poires</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Fraicheur d'asperges et miettes de crabe, sablé persillé</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Assiette de douze escargots de Radinghem * , beurre maître d'hôtel</b>	<b>18,50€</b>
<b>Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Saumon fumé maison, pain de mie persillé, crémeux à l'aneth</b>	<b>19.50 €</b>

\*\*\*\*\*

**Les plats :**

<b>Poêlée de légumes et asperges grillées</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Marmite de saumon à la crème d'ail fumé, blettes et petits légumes</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Filet de volaille en waterzoï *, julienne de légumes, riz Basmati</b>	<b>16,50 €</b>
<b>Joue de porc à la moutarde, poêlée de pommes de terre et légumes</b>	<b>16,50 €</b>
<b>La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet), sauce poivre ou sauce moutarde, frites et salade</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Suprême de pintade aux morilles, pommes dauphines</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Filets de sole rôtis aux salicornes</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Noix d'agneau en cuisson lente, jus corsé au thym, carotte glacée</b>	<b>20,50 €</b>

**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 €**

**Terrine de légumes, coulis de piquillos**

**ou**

**Duo de croquettes, moules et églefin**

**ou**

**Panier croustillant au Maroilles \*,  
confit d'oignons et poires**

\*\*\*\*\*

**Marmite de saumon à la crème d'ail fumé,  
blettes et petits légumes**

**ou**

**Filet de volaille en waterzoï \*, julienne de légumes, riz Basmati**

**ou**

**Joue de porc à la moutarde, poêlée de pommes de terre et légumes**

**ou**

**La selection de boeuf du boucher (poire, merlan et onglet),  
sauce poivre ou sauce moutarde, frites et salade**

\*\*\*\*\*

**Fromages de nos provinces \***

**Ou**

**Carte des desserts**

**MENU DU TERROIR**

*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 €

**Fraicheur d'asperges,  
miettes de crabe, sablé persillé**

ou

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

ou

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

\*\*\*\*\*

**Suprême de pintade aux morilles, pommes dauphines**

ou

**Filets de sole rôtis aux salicornes**

ou

**Noix d'agneau en cuisson lente, jus corsé au thym,  
carotte glacée**

\*\*\*\*\*

**Fromages de nos provinces \***

ou

**Carte des desserts**

**MENU DES GOURMETS**

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

**Citron givré**

**Tartelette framboises,  
crème d'amande**

**Baba au rhum**

**Millefeuille au chocolat**

**Tiramisu en coque**

**Trilogie** : panna cotta framboise,  
macaron pistache,  
truffe chocolat Speculoos

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**

19 €

Entrée ou Plat +  
dessert au choix

Ou

24 €

Entrée + Plat

## Menu Enfants

13,5  
€

Spaghetti Bolognaise

ou

Filet de poulet des Hauts de France, frites

\*\*\*\*\*

Crêpe maison au sucre

ou

Tigré au Nutella