

Les entrées :

Terrine de légumes, coulis de piquillos	12,50 €
Duo de croquettes, moules et églefin	13,50 €
Panier croustillant au Maroilles *, confit d'oignons et poires	13,50 €
Fraicheur d'asperges et miettes de crabe, sablé persillé	17,50 €
Assiette de douze escargots de Radinghem * , beurre maître d'hôtel	18,50€
Opéra de foie gras au pain d'épices et fruits rouges confits	19,50 €
Saumon fumé maison, pain de mie persillé, crémeux à l'aneth	19.50 €
Demi homard grillé, sauce beurre blanc	21.50 €

Les plats :

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

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 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

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

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