

Les entrées :

Soupe du moment en crôte	10,50 €
Boudin noir rôti et pomme Anna confite	12,50 €
Œuf cocotte au Monts Des Cats et sa mouillette	12,50 €
Opéra de foie gras à la mangue, pain d'épices et sa chutney	19,50 €
Ravioles d'escargots et choux, crème à l'ail	19,50 €
Saint jacques snackées, purée de céleri, chutney poire et noisette	19,50 €

Les plats :

Purée de patate douce et petits légumes	13,50 €
Filet de volaille rôti, , gratin Dauphinois et petits légumes Sauce Clémentine ou sauce à la Fleur d'Audresselles	17,50 €
Rouelle de porc confite, pommes de terre au jus et petits légumes	17,50 €
Saumon laqué au soja et sésame, riz Cantonnaise à notre façon	17,50 €
La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet), sauce Diane, beurre maitre d'hotel, ou sauce à la Fleur d'Audresselles *,frites fraiches et salade	19,00 €
Retour de pêche, turbot et sole, sauce langoustines, riz au petits légumes	24,50 €
Suprême de pintade à la poire et aux morilles, pommes dauphines	20,50 €
Filet de bœuf sauce Diane, purée de patate douce et légumes	24,50 €

**A LA
CARTTE**

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition



Demi – pension

Soupe du moment en crôte

ou

**Œuf cocotte au Monts des Cats *
et sa mouillette**

ou

Boudin noir rôti et pomme Anna confite

**Filet de volaille rôti,
gratin Dauphinois et petits légumes
Sauce Clémentine ou sauce à la Fleur d’Audresselles**

ou

**Rouelle de porc confite,
pommes de terre au jus et petits légumes**

ou

**Saumon laqué au soja et sésame,
riz Cantonnais à notre façon**

ou

**La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet),
sauce Diane, beurre maitre d’hotel,
ou sauce à la Fleur d’Audresselles *,
frites fraîches et salade**

Fromages de nos provinces *

ou

Carte des desserts

34 €

MENU DU TERROIR

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition


La Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT



Ravioles d'escargots et choux, crème à l'ail

ou

**Opéra de foie gras à la mangue,
pain d'épices et sa chutney**

ou

**Saint jacques snackées, purée de céleri,
chutney poire et noisette**

**Retour de pêche, turbot et sole,
sauce langoustines,
riz au petits légumes**

ou

**Filet de bœuf sauce Diane,
purée de patate douce et légumes**

ou

**Suprême de pintade à la poire et aux morilles,
pommes dauphines**

Carte des desserts

ou

Fromages de nos provinces *



MENU DES GOURMEETS

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris/

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition



Carte des desserts

Tous nos desserts sont faits
maison

Hors menus
9,50 €

Crêpes flambées au Calvados et pommes
caramélisées

ou

Tartelette chocolat et cacahuètes

ou

Pavlova aux fruits exotiques

ou

Parfait glacé aux bêtise de Cambrai,
crème anglaise chocolatée

ou

Poire en feuilleté, coulis chocolat,
liqueur de poire

ou

Entremet à l'orange sur son biscuit aux
saveurs d'hiver

Fromages de nos provinces *

Assiette gourmande :

Tartelette chocolat cacahuètes,
Parfait glacé à la menthe
et pavlova aux fruits exotiques

11.50
€

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

20 €

Ou

Entrée + Plat

25 €

Menu Enfants

Spaghetti Bolognaise

13,5
€

ou

Jambon grillé, frites

Crêpe maison au sucre

ou

2 boules de glace ou sorbet

La
Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT