

Menu du Terroir 24€90

Fricassée de moules au safran, julienne de légumes

ou

Gougères façon flamèche au maroilles

Et lard grillé

ou

Effeillé de truite marinée et salicornes, bouquet vert

Carré de porc picard, sauce rollot

ou

Paupiette de carrelet, sauce aux crevettes

ou

Cuisse de pintade au citron confit en tajine

Moelleux chocolat blanc, glace cassis

ou

Gaspacho de fraises et piment doux crème pistachée

ou

Parfait glacé au café, chantilly chicorée,

craquant carambar

ou

Maroilles sur salade

Menu tentation 34€90

Foie gras, chutney de pêches

Ou

*Brochette de St-Jacques et gambas, marmelade de
tomates vertes*

Médailillon de veau sauce crémeuse

Ou

Côtelettes d'agneau aux olives et tomates confites

Ou

Filet de bar sauce au pastis

Fromages affinés

Calisson de melon, glace melon

Ou

Entremet chocolat fruits rouges, sorbet fruits rouges

Ou

Abricots en deux façons, financier à la pistache

Ou

Choix des desserts du menu Terroir