

# Carte\*

Toutes nos préparations sont fabriquées sur place par notre chef

« Christophe Valingot » et son équipe.

## Entrée

☞ Rilette de sardines, graines de courges et son campailoux	8€
☞ Feuilleté aux poireaux, au Crevecoeur et aux noix	8€
☞ Suggestion du Chef	8€
☞ Marbré de foie gras de canard du Chef	14€
☞ Brique d'escargots au maroilles	14€
☞ Tiramisu au deux saumons	14€
☞ Noix de Saint Jacques sur nid de germes de haricots mungo	17€
☞ Foie gras poêlé aux pommes et au calva	17€

## Plat

☞ Filet de Sébaste et son beurre d'anchois	14€
☞ Inspiration de la Mer	16€
☞ Médailles de Lotte au curry	24€
☞ Suggestion du Chef	14€
☞ Onglet de veau sauce au poivre	14€
☞ Entrecôte de bœuf sauce aux morilles	16€
☞ Pavé d'agneau sauce menthe	16€
☞ Ris de veau au vin jaune	26€

\* Le service est compris dans nos tarifs

## Desserts

7€ \*

Hormis les boules de glaces, tous nos desserts sont fabriqués sur place  
par notre chef « Christophe Valingot » et son équipe.

Assiette de Crèmes glacées « vanille, chocolat & caramel »

ou de Sorbets « ananas, pomme & cassis »

Ou

Café gourmand du Chef (supplément 2€)



Ou

Moelleux au Chocolat du Chef et sa boule vanille



Ou

Crème de citron garnie de crème fouettée au  
chocolat blanc et son coulis de fruits rouges



Ou

Tarte tatin du chef



Ou

Profiteroles à votre manière



Ou

Fromage Blanc battu Fermier au miel picard



## Plateau de Fromages

9,50€\*

\* Le service est compris dans nos tarifs