

Carte*

Toutes nos préparations sont fabriquées sur place par notre chef

« Christophe Valingot » et son équipe.

Entrée

☺	Ficelle Picarde du Chef	8€
☺	Tarte fine d'endive au maroilles	8€
☺	Suggestion du Chef	8€
☺	Marbré de foie gras de canard du Chef	14€
☺	Carpaccio de betterave au magret fumé	14€
☺	Saumon mariné accompagné de crème fouettée au céleri	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 sur fondue de poireaux	14€
☺	Choucroute de la Mer	16€
☺	Médallions de Lotte au curry	24€
☺	Suggestion du Chef	14€
☺	Bavette d'ailloyau sauce moutarde	14€
☺	Faux filet de bœuf sauce roquefort	16€
☺	Foie de veau déglacé au vinaigre de cidre	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

Crêpes Suzette



Ou

Fromage Blanc battu Fermier au miel picard

Plateau de Fromages

9,50€*

* Le service est compris dans nos tarifs