

Carte*

Toutes nos préparations sont fabriquées sur place par notre chef

« Christophe Valingot » et son équipe.

Entrées

☞	Flamiche Picarde du Chef aux poireaux et au maroilles	9€
☞	Salade de Céleri rémoulade, accompagné de maquereaux à la provençale	9€
☞	Suggestion du Chef	9€
☞	Marbré de foie gras de canard du Chef	15€
☞	Salade de langues d'Agneau au vinaigre de framboise	15€
☞	Terrine de Saumon et de St-Jacques, sauce Tartare	15€
☞	St-Jacques poêlées sur son effiloché d'endives	18€
☞	Foie gras poêlé aux pommes et au Calva	18€

Plats

☞	Dos de Lieu noir au basilic	15€
☞	Inspiration de la Mer	17€
☞	Médallions de Lotte aux câpres	25€
☞	Suggestion du Chef	15€
☞	Bavette de Bœuf sauce au poivre	15€
☞	Entrecôte de veau sauce à l'orange	17€
☞	Râble de Lapin cuisiné façon forestière	17€
☞	Ris de veau poêlés, assaisonné d'estragon	27€

* Le service est compris dans nos tarifs

Dessert

8€ *

Hormis les boules de glace, tout 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

Délice de marron et sa boule chocolat



Ou

Fromage blanc au miel Picard



Ou

Tarte fine aux pommes, sauce caramel beurre salé



Plateau de Fromages

9,50€*

* Le service est compris dans nos tarifs