



**NOS
OFFRES
COMMERCIALES**



NOS

MENUS

Menu à 22€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Assiette de charcuteries
Cassolette de fruits de mer
Tomates mozzarella (avril-septembre)
Moules au roquefort
Tartine au maroilles
Duo de terrines

Sauté de porc, moutarde à l'ancienne
Carbonnade Flamande
Dos de colin aux crevettes
Andouillette grillée
Sauté de dinde à l'estragon
Bœuf bourguignon
Langue de Bœuf sauce piquante

Tarte aux framboises
Fromage blanc
Crème brûlée
Panna cotta aux fruits rouges
Mousse au chocolat
Tarte aux pommes

Menu à 25€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Salade aux gésiers
Moules au roquefort
Tartine au maroilles
Ficelle picarde
Assiette de charcuteries
Cassolette de fruits de mer
Salade au chèvre chaud et lard

Médailon de porc au maroilles
Carbonnade Flamande
Bœuf bourguignon
Dos de cabillaud au beurre blanc
Blanquette de veau à l'ancienne
Suprême de volaille à la forestière

Clafoutis aux poires
Tarte au citron meringuée
Gâteau aux 3 sorbets
Crème brûlée
Ile flottante
Crumble aux pommes

Menu à 30€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Salade gourmande

(Salade, tomates, noix, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts et vinaigrette)

Feuilleté de fruits de mer

Salade au chèvre et lard

Melon et jambon de pays (avril à sept)

Tartine au maroilles

Ficelle picarde

Terrine de saumon à l'oseille

Mignon de porc au maroilles

Souris d'agneau rôtie au thym +2.00€

Dos de cabillaud rôti au lard crème d'asperges

Hachis Parmentier de confit de canard

Suprême de volaille sauce vallée d'Auge

Pavé de veau forestier

Caille farcie aux raisins, lard et champignons

Brochette de magret de canard aux pêches

Tartelette tatin

Moelleux au chocolat

Crumble aux pommes

Charlotte aux framboises

Tartelette aux myrtilles

Menu à 34€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Salade gourmande

(Salade, tomates, noix, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts et vinaigrette)

Feuilleté de fruits de mer

Salade au chèvre et lard

Melon et jambon de pays (avril à sept)

Tartine au maroilles

Ficelle picarde

Terrine de saumon à l'oseille

Mignon de porc au maroilles

Souris d'agneau rôtie au thym +2.00€

Dos de cabillaud rôti au lard crème d'asperges

Hachis Parmentier de confit de canard

Suprême de volaille sauce vallée d'Auge

Pavé de veau forestier

Caille farcie aux raisins, lard et champignons

Brochette de magret de canard aux pêches

Assiette de fromages

Tartelette tatin

Moelleux au chocolat

Crumble aux pommes

Charlotte aux framboises

Tartelette aux myrtilles

Menu à 38€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Foie gras et son confit d'oignons

Melon et jambon de pays (avril à sept)

Salade gourmande

(Salade, tomates, noix, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts et vinaigrette)

Médailillon de langouste en terrine d'écrevisses

Escargots de bourgogne au beurre d'ail

Bouchée à la reine

Poêlée de St Jacques au Noilly-Prat

Mignon de veau aux morilles

Suprême de pintade façon basquaise

Pavé d'omble chevalier sauce aux crustacés

Brochette de St Jacques au lard et beurre blanc

Souris d'agneau au thym

Filet de bœuf poêlé

Magret de canard rôti

Filet Mignon de porc picard sauce au cidre

Assiette de fromages

Gourmandise de chocolat aux fruits rouges (avril-sept)

Charlottine aux framboises

Tartelette aux myrtilles

Moelleux au chocolat

Tartelette tatin

Baba bouchon au rhum

Soufflé glacé au grand Marnier

Tiramisu

Assiette gourmande

(mini tatin, framboisier, entremet mangue passion)

Menu à 46.50€

(entrée, plat et dessert identique à toute la table)

Foie gras et son confit d'oignons

Salade gourmande

(Salade, tomates, noix, gésiers, magret fumé, foie gras, toasts et vinaigrette)

Médailillon de langoustes en terrine d'écrevisses

Opéra de saumon fumé

Melon et jambon de parme (avril-sept)

Salade Folle

(Salade, tomates, pignons de pins, gésiers, magret fumé, foie gras, langoustines toasts et vinaigrette)

Escargots de bourgogne au beurre d'ail

Bouchée à la reine

Poêlée de ris de veau aux morilles

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices perdu

Poêlée de St Jacques au Noilly-Prat

Filet de rouget rôti aux amandes et petits légumes

Pavé de biche aux morilles (15 sept au 15 février)

Mignon de veau aux morilles

Dos de flétan sauce hollandaise

Brochette de St Jacques au lard et beurre blanc

Souris d'agneau au thym

Filet de bœuf poêlé

Magret de canard rôti

Filet Mignon de porc picard sauce au cidre

Onglet de veau aux girolles

Magret de canard rôti

Assiette de fromages

Gourmandise de chocolat aux fruits rouges (avril-sept)

Charlottine aux framboises

Tartelette aux myrtilles

Tiramisu

Moelleux au chocolat

Tartelette tatin

Baba bouchon au rhum

Soufflé glacé au grand marnier

Assiette gourmande

(mini tatin, framboisier, entremet mangue passion)