

Menu à 38 euros

(Entrée – Plat – Dessert)

(Le midi en Semaine : Entrée- plat ou Plat -dessert : 28euros)

Entrées 12 euros

Bisque et raviole de langoustine

Poêlée de pleurotes, œuf poché

Croquettes de parmesan, zeste de citron vert

Hareng fumé et pommes à l'huile

Plats 24 euros

Côte de cochon aigre douce, choux fleurs rôtis et carottes

Gigue de chevreuil cuisinée rosée, gratin dauphinois

Dos de cabillaud cuit sur peau, beurre blanc et pommes grenailles

Saint- Jacques rôties en brochette de romarin, mousseline de panais

Tournedos Rossini, pommes purée (+8€)

Desserts 10 euros

Maroilles fermier

Riz au lait grand-mère, confiture de lait

Brioche perdue et ananas rôtis

Fondant au chocolat, glace noisette

Crumble de pommes caramélisées, glace vanille

Table & Maison de campagne

Boeuf veau, cochon, élevés et tués en France

Agneau : élevé et tué en Grande Bretagne

Poulet élevé et tué en France