

Menu à 40 euros

(Entrée - Plat - Dessert)

(Le midi en semaine : Entrée – Plat ou Plat – dessert : 29 euros)

Entrées 12 euros

Crème de chicons à l'Orval, lard paysan

Tarte aux poireaux de jardin, oignons grillés et féta

Millefeuille de pommes de terre, papada, émulsion de parmesan

Rillettes de Haddock, œuf poché

Plats 24 euros

Poitrine de cochon caramélisée, gratin de betteraves rouges

Cabillaud cuit sur la peau, brocolis au beurre blanc

Magret de canard, carottes confites au chorizo

Jarret de veau braisé, topinambours gratinés à l'estragon

Desserts 10 euros

Maroilles fermier

Riz au lait grand-mère, confiture de lait

Craquelin aux cacahuètes, glace vanille

Crèmeux de citrons jaunes, nougatine d'amande

Crème brûlée à la vanille

Tarte au sucre, glace fromage blanc

La Cour de Rémi

Table & Maison de Campagne

Origine des viandes Bovines : France

Demandez nous la liste des allergènes

Prix TTC nets, service compris