Menu à 34€

Entrée + Plat + Dessert

34,00 €

Entrées

Le croustillant d’escargots aux poireaux et crème d’ail
Le blinis de pommes de terre au Saumon fumé et crème au caviar de hareng et ciboulette
Le camembert pané et sa salade à la vinaigrette de betteraves rouges
Le marbré de foie gras mi- cuit maison aux abricots moelleux et ses toasts briochés
(Supplément de 2 euros)

Entrée du moment

Plats

La pièce du boucher, sauce au choix (poivre, échalote ou maroilles)
La souris d’agneau à la bière et au spéculoos
(Supplément de 4 euros)

Brochette de noix de Saint Jacques, sauce coraline et risotto
Dos de lieu noir, endive braisée, riz façon paëlla et crème de chorizo
La Suggestion du moment

Desserts

Dessert, glace ou fromage au choix dans la carte
Supplément de 3€ pour l'assiette de fromages régionaux.