



Menu à 25€

Entrée + Plat + Dessert

(Tout changement de dessert est possible moyennant un supplément de 2€)

Origine des viandes

. Viande boeuf origine France.

. Souris d'Agneau origine Royaume-Uni.

. Poulet origine France.

. Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

25,00 €

Entrées

Terrine au foie de canard et girolles, confit d'oignon au porto blanc

La quiche au maroilles et salade au lard fumé

Soupe de poissons, croûtons, rouille et emmental rapé

Entrée du moment

Plats

La brochette de bœuf frites, sauce échalote

Aile de raie pochée, tagliatelles et crème de poireaux

La suggestion du moment

Les moules marinières frites

(Supplément de 1.50€ si sauce crème, crème de Chorizo, curry ou maroilles)

Parmentier de confit de canard, salade d'endive vinaigrette moutarde à l'ancienne

La suggestion du moment

Desserts

Le toast de maroilles sur salade d'endives et noix

La coupe de glace 2 boules et sa chantilly maison

Gâteau de pain perdu aux bananes caramélisées, crème anglaise au rhum ambré et chantilly maison

Tartelette feuilletée aux pommes, noix de pécan, caramel au beurre salé et boule vanille

Le Dessert du Moment