



## Menu à 27.90€

Entrée + Plat + Dessert

Formule entée/plat ou plat /dessert 22.00 €

Origine des viandes

. Viande boeuf origine France.

. Poulet origine France.

. Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

### Entrées

Terrine d'aile de raie, sauce gribiche aux salicornes

Quiche aux lardons et champignons, salade verte et beignet au cheddar.

Soupe de poissons, croûtons, rouille et emmental râpé

### Plats

Brochette de bœuf frites, sauce échalote

Cassolette de poissons à la crème d'ail (saumon, cabillaud et lieu noir)

Moules marinières frites

*(supplément de 1.50€ si sauce crème, crème de chorizo, curry ou maroilles)*

Travers de porc façon carbonnade flamande

Suggestion du moment

### Desserts

Toast de maroilles sur salade d'endives

Coupe de glace 2 boules et chantilly maison

Gâteau de pain perdu aux abricots, crème anglaise et chantilly maison

Crème brûlée à la vanille bourbon caramélisée à la vergeoise