

La carte :

Gravelax de saumon mariné,
Pickles de légumes et chantilly raifort

ou

Foie gras de canard mi-cuit,
Strates de magret fumé et confit de cerise au porto

ou



Escabèche de maquereaux,
Poireaux gribiche et caviar de hareng

Filet de veau rôti,
Tapenade d'olive noire et jus court

ou



Suprême de poulet de Licques,
Croûte curry-coco

ou

Dorade sébaste sur peau,
Vierge de tomate et poivrons au chorizo

Tartelette briochée aux abricots,
Anglaise au lait d'amande

ou



Vacherin glacé & meringué,
Cacao et fruits rouges

ou

Moelleux chocolat & framboise,
Mousseline à la rose et crumble

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €
Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €
Plat unique 19 €

Nos producteurs locaux :

Maquereaux, Boulogne sur mer (62)

Pintade, Licques (62)

Légumes et fruits de la ferme Hourdeau à Lecelles

Beurre et œufs, Ferme des sablières à Beuvry la Forêt