

La carte :

Haddock fumé boulonnais et pomme Granny,
Sponge cake à la sauge et pickles d'oignons

ou

Foie gras truffé au Monbazillac,
Chutney de poire bio

ou

 Escargots de Flines les Mortagne au beurre d'ail,
Tomme de Cambrai et crémeux de panais à la noisette

Magret landasien,
Jus de carcasse réduit et potiron

ou

 Bavette Hauts de France,
Sauce Steph ambrée

ou

Pavé de cabillaud cuit sur peau,
Beurre blanc et cochon de F. Castelain

Chou'colat,
Ganache montée chocolat grand cru & pâte à tartiner maison

ou

 AmandinoiX
Finger aux noix et pomme bio, mousse chicorée-bistouille et miellat

ou

Ananas rôti,
crémeux vanille et citron, rocher coco

Composez votre menu

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €

Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 38 €

Plat unique 19 €

Nos producteurs locaux :

Légumes, ferme Hourdeau à Lecelles
Cochon de François Castelain à St Amand les eaux
Haddock fumé, Ets JC David Boulogne sur mer
Poire et pommes bio, la Couturette à Rumegies
Escargots, Marc Merlin à Flines les Mortagne
Magret de canard, David Delbergue à Landas
Bière ambrée, Brasserie du Steph à Rosult
Boeuf, à Feignies
Cabillaud, Boulogne sur mer
Miel de miellat, Nathalie Stefanski à Maulde