



La carte :


Entrée

Paris-Brest de merlu fumé, craquelin aux herbes et curry noir	 12 €
Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'oignon et briochette	15 €
Croquette d'asperges verte, gaspacho d'asperge blanche et Pancetta	13 €

Plat

Volaille de Licques comme un cordon bleu, jus crémé à la Tomme de Cambrai	 22 €
Noix de faux filet VBF, réduction au poivre et estragon	27 €
Dorade royale snackée, vierge de fenouil et beurre blanc	22 €


Dessert

Pavlova citron et yuzu, fraises de St Amand	9 €
Mousse chocolat noir, siphon cappuccino et sésame grillé	8 €
Pomme de Rumegies façon tatin, croustillant spéculoos	 8 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	11 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €
L'assortiment de fromages (4 sortes)	7 €

Choix à la carte

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 45 €