


La carte :

Marbré de sole Boulonnaise comme un Waterzoï,
Salade pomme-fenouil

ou

Foie gras mi-cuit,
Pickles de légumes & briochette

ou

 Escargots de Flines les Mortagne,
Crèmeux de panais, huile de coriandre et magret séché


Noix de veau rôtie à l'ail fumé,
Fricassée de champignons

ou

 Cœur de rumsteak Hauts de France,
Jus carbonnade et rattes du Touquet

ou

Pavé de cabillaud cuit sur peau,
Beurre blanc au gingembre

 Pomme bio Rumegeoise sur un sablé chicorée,
Ganache montée au beurre de cacahuète

ou

Fondant pistache,
Crèmeux citron et marmelade d'orange aux épices

ou

Pavlova aux fruits exotiques,
Chantilly passion et chocolat blanc

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 :

Escargots la maisonnette à Flines les Mortagne
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Pomme des vergers de la Couturelle à Rumegies
Beurre et œufs, Ferme des sablières à Beuvry la Forêt
Boeuf de Feignies (59)
Bière de Stéphane Vansteene à Rosult