



## La carte :


### Entrée

Lisette pochée, houmous à la spiruline et croquette à l'ail des ours		12 €
Foie gras mi-cuit, chutney pomme yuzu et briochette		15 €
Asperges françaises rôties, crème siphonnée au Parmesan et spianata		12 €

### Plat

Pavé de merlu snacké, fumet au poivre citronnelle Tchuli		24 €
Magret de canard, décoction au vinaigre de cidre et pomme de Rumegies		24 €
Onglet de bœuf de chez Bocquet, jus réduit et échalote confite		27 €

### Dessert

Cabosse chocolat crousti-fondante 64 %, compotée pomme-pruneau		8 €
Riz au lait de coco, fruits exotiques et granité mojito		8 €
Financier au miel de Maulde, confit de poire au sureau et praliné amande		8 €

### Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)		9 €
Irish coffee / Marnissimo		9 €
Thé et infusions sélectionnés par Amandy'thé		4 €
Assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun		6 €

**Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 43 €**

*Cette carte est compatible à la vente à emporter (commande 24h à l'avance, -20 % sur le tarif affiché)*

#### Nos producteurs locaux :

Spiruline, à Bruille St Amand  
Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles  
Boeuf, Ets Bocquet à St Amand les eaux  
Crémerie, GAEC de la Basse-Frete à Lecelles  
Miel de Maulde, Nathalie Dussenne