

La carte :



Le foie gras & bœuf de l'Avesnois confit,
Chutney balsamique et pickles de légumes
ou
Les rillettes de sardine sur un pain au sarrasin,
Haddock fumé & coleslaw
ou
Les asperges rôties dans un beurre à la coriandre,
Gâteau de foie de volaille et pesto d'herbes fraîches



Le dos de merlu,
Étuvée de poireau et écrasé de pomme de terre
ou
La selle d'agneau rôtie
Cromesquis d'agneau et jus corsé
ou
La noix de veau blanche,
Légumes primeurs et petits pois



La bistouille glacée,
Chantilly siphonnée à la chicorée & Streusel
ou
Le sablé noisettes,
ganache montée chocolat 64 % & crémeux passion
ou
Le chou craquelin,
Crème citron jaune/vert, rhubarbe & fraise

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 €