

## La carte :



Les escargots de Flines les Mortagne,  
Tomme de Cambrai et blé vert fumé

ou

La mousse de saumon et crabe aux algues noires,  
Crème au Wasabi et légumes croquants

ou

Le marbré de foie gras et grison,  
Courge & pickles

---



Le magret de canard landaisien rôti,  
Crème façon Béarnaise

ou

Le filet de bœuf Hauts de France,  
Demi-glace aux cèpes

ou

Le dos de maigre sur peau,  
Sauce aux agrumes

---



La poire pochée,  
Crèmeux au praliné et sablé Speculoos

ou

L'ananas rôti,  
Biscuit moelleux aux 2 citrons et Yuzu

ou

Le palet chocolat au lait et mousse chocolat noir,  
Compotée de rhubarbe et meringue

## 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 de Marc Merlin à Flines les Mortagne  
Fruits et légumes de M. et Mme Hourdeau à Lecelles  
Beurre et œufs, Ferme des sablières à Beuvry la Forêt  
Canard de David Delbergue à Landas  
Boeuf de Feignies (59)