


La carte :

Le foie gras en terrine,
Chutney dattes & briochette

ou


 Le « lentilloto »,
Escargots flinois et tomme de Cambrai

ou

La mousseline de chevreuil,
Pickles et gelée au Porto


Le dos de cabillaud rôti,
Pesto Wakamé-olive

ou

 Le suprême de pintade de Licques,
Foie gras et marrons

ou

Le filet mignon de veau,
Jus réduit à la truffe

 Le chocolat noir façon brownies,
Compotée pomme-rhubarbe et mousse chicorée

ou

La pomme façon Tatin,
Caramel à la fleur de sel, crème fouettée à la Vanille Bourbon et sablé breton

ou

Le chou craquelin coco,
Parfait ananas et confit d'agrumes

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 €