

## La carte :

### Entrée

|  |  |
|--|--|
| Carpaccio de lotte, sarrasin au pomelo et asperge crue-cuite                 | 15 €   |
| Risotto comme une carbonara au cochon de Beuvry, siphon de Parmesan          |  12 € |
| Marbré de sole en Waterzoï, salade de radis et mayo allégée à l'ail des ours | 14 €   |

### Plat

|   |  |
|---|--|
| Magret de canard, décoction au vinaigre de cidre et pomme de Rumegies |  24 € |
| Bavette d'aloyau de chez Bocquet, échalote confite au vin rouge       | 26 €   |
| Pavé de merlu snacké, beurre blanc aux morillons                      | 23 €   |

### Dessert

|  |   |
|--|---|
| Cabosse chocolat crousti-fondante 70 %, compotée de pruneau à l'armagnac | 8 €   |
| Financier au miel d'aubépine, poire pochée au sureau et crème citron     |  8 € |
| Palet coco, mousse rhubarbe et confit de fraise mentholée                | 8 €   |

### Les petits +

|  |      |
|--|------|
| Café gourmand (3 bouchées sucrées)             | 11 € |
| Irish coffee / Marnissimo                      | 8 €  |
| L'assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun | 7 €  |

### Choix à la carte

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

#### Nos producteurs locaux :

Porc de la ferme de l'Ermitage à Beuvry  
Crémerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles  
Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles  
Bavette Hauts de France des Ets Bocquet  
Pomme des vergers de la Couturelle à Rumegies  
Miel de Nathamiel à Maulde

Cette carte est compatible à la vente à emporter (commande 24h à l'avance)