



La carte :


Entrée

Escargots de Flines les Mortagne, crozet et Tomme de Cambrai	 12 €
Ceviche de lieu mariné, crème de betterave & pickles de légumes	14 €
Pressé de foie gras mi-cuit, chutney à la mangue, brioche aux épices	16 €

Plat

Filet de pintade farcie aux champignons, sauce cidre et oignons grelots glacés	24 €
Civet de cerf, clafoutis de patate douce et jus réduit au vin rouge	 22 €
Cabillaud en kadaïf, beurre blanc au citron vert	24 €

Dessert

Ananas en déclinaison, finger pomme-vanille	9 €
Paris-Brest, mousseline & praliné à la fleur de sel, nougatine de sésame noir	9 €
Mousse choco-chicorée, siphon au lait entier et croustillant spéculoos	 8 €

Les petits +

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

Choix à la carte

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 45 €

Nos producteurs locaux :

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Produits laitiers de Lecelles aux délices de grand-mère
Escargots de Marc Merlin à Flines les Mortagne
Cerf origine France