

La carte :

Le foie gras en terrine,
Chutney aux dattes & briochette

ou


 Le « lentilloto »,
Escargots flinois et copeaux de mimolette

ou

Les Saint-Jacques snackées,
Lissé de patate douce et beurre de corail


Le dos de cabillaud rôti,
Pesto Wakamé-olive

ou

 Le suprême de volaille de Licques,
Champignons et marrons

ou

Le filet mignon de veau,
Jus réduit et caramel de betterave

 Le moelleux chocolat et rhubarbe,
Crèmeux passion et sablé noisette

ou

La tarte au citron dézinguée,
Confit d'agrumes et yuzu

ou

La Poire pochée au vin chaud,
Pain d'épices et chantilly Carambar

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 €