



La carte :


Entrée

Mousseline de haddock fumé, crevettes grises et algues nori	 12 €
Croquette de bœuf, crémeux de butternut et pickles d'oignons rouges	12 €
Saint-jacques boulonnaises rôties, risotto de céleri au corail et tomate verte	16 €

Plat

Cabillaud Skreï sur peau, chorizo, fumet à la bière de Noël	25 €
Pintade fermière, Calvados et champignons	24 €
Pavé de cochon de Beuvry, sauce miel/gingembre	 23 €

Dessert

Moelleux chocolat noir 60 %, crémeux chicorée et châtaignes	8 €
Dôme mousse mangue-passion, gel Limoncello et meringue	8 €
Pomme bio façon amandine, caramel au beurre salé et crème pain d'épices	 8 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	9 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €
Thé et infusions sélectionnés par Amandy'thé	4 €
Assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun	6 €

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

Cette carte est compatible à la vente à emporter (commande 24h à l'avance, -20 % sur le tarif affiché)

Nos producteurs locaux :

Légumes de la ferme Hourdeau à Lecelles
Cochon de la ferme de l'Ermitage à Beuvry la forêt
Crèmerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles
Pommes des vergers de la Couturelle à Rumegies