



## La carte :


### Entrée

Gravelax de saumon à la betterave, faisselle lecelloise citron-aneth	12 €
Escargot de Flines les Mortagne, crémeux de céleri, cappuccino de lentilles	 10 €
Pressé de cochon de Beuvry, foie gras et pickles d'oignons rouges	16 €

### Plat

Volaille de Licques rôtie, jus au vin moelleux	 23 €
Cœur de rumsteak de chez Bocquet, champignons du moment	28 €
Truite d'artois snackée, poivre Tchuli, houmous pois chiche-spiruline	25 €

### Dessert

Crousti-fondant à la menthe, chocolat au lait et mousse mojito	8 €
Finger café sans gluten, ganache chicorée et caramel	8 €
Poire des vergers de la Couturelle façon Belle Hélène, chantilly vanille	 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 :

Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles  
Produits laitiers de Lecelles aux délices de grand-mère  
Cochon de François Castelain à Beuvry la forêt  
Escargots de Marc Merlin à Flines les Mortagne  
Volaille de Licques  
Truite de Loos en Gohelle  
Boeuf Hauts de France Ets Bocquet  
Poire des vergers de la Couturelle à Rumegies

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