



La carte :


Entrée

Carpaccio de bar au fruit de la passion, salade estivale, sablé à l'encre	12 €
Focaccia olives-coppa, chèvre frais et tomate confite, houmous de poivrons	 10 €
Pressé de foie gras et canard, melon poché au muscat	16 €

Plat

Filet de pintade coco-curry, fricassée de pomme grenaille	2  26 €
Noix de veau rôtie, jus court et caviar d'aubergine	26 €
Dos de maigre sur peau, fumet pomelos	25 €

Dessert

Shortbread chocolat noir et spéculoos, siphon yaourt	 8 €
Eclair craquelin au yuzu, fraise de saint Amand	8 €
Mousse griotte, riz soufflé, compotée de burlat	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
Volaille de Licques
Veau Hauts de France Ets Bocquet
Fraises de Frédéric Pique à St Amand

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