



La carte :


Entrée

Escargots de Flines façon pistou à l'ail des ours, dentelle de spiruline		12 €
Saumon gravelax, gel citron, tourteau cocktail sur un sablé au sésame noir		12 €
Médaille de foie gras de canard mi-cuit, magret fumé et chutney fraises-balsamique		15 €

Plat

Volaille de Licques, jus à la bière et cerise acidulée		23 €
Noix de veau blanche aux morilles, clafoutis épinard et fromage frais		26 €
Cabillaud boulonnais au piment d'espelette, beurre blanc au Chorizo		24 €

Dessert

Riz au lait crémeux, fraises amandinoises & mousse de betterave siphonnée		8 €
Finger cappuccino, ganache montée au café et meringue cacao		8 €
Tartelette briochée, craquelin pistache et abricot poché au miel de Maulde		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 :

Escargots la Maisonnette à Flines les Mortagne
Crèmerie de la GAEC de la Basse-Frete à Lecelles
Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles
Volaille de Licques
Veau Hauts de France Ets Bocquet
Miel de Nathamiel à Maulde
Fraises de Frédéric Pique à St Amand

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