

## La carte :

Le foie gras en terrine,  
Compotée de pommes aux airelles & briochette

ou



Le cappuccino de maquereaux aux crevettes grises,  
Nuage de bière rosultoise

ou

Le marbré de chevreuil et foie gras,  
Strates de butternut & pickles

---

Le dos de maigre meunière,  
Lentilloto et légumes d'automne

ou



Le filet de bœuf Hauts de France,  
Jus réduit et poivre Sarawak

ou

Le filet mignon de sanglier,  
Façon « carbonara »

---



Le dôme glacé à la rhubarbe,  
Confit de pomme et meringue spéculoos

ou

La brioche perdue façon Suzette,  
Chantilly à l'orange et éclat de riz soufflé

ou

L'ananas rôti,  
Granité citron vert-gingembre et rocher coco

## 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 €