

Menu à 37 €

Gravelax de saumon mariné,
Pickles de légumes et chantilly raifort

ou

Foie gras de canard mi-cuit,
Strates de magret fumé et confit de cerise au porto

ou

Escabèche de maquereaux,
Poireaux gribiche et caviar de hareng

Filet de veau rôti,
Tapenade d'olive noire et jus court

ou

Suprême de poulet de Licques,
Croûte curry-coco

ou

Dorade sébaste sur peau,
Vierge de tomate et poivrons au chorizo

Tartelette briochée aux abricots,
Anglaise au lait d'amande

ou

Vacherin glacé & meringué,
Cacao et fruits rouges

ou

Moelleux chocolat & framboise,
Mousseline à la rose et crumble

Formule Entrée + Plat + Dessert à 37 €
Formule Entrée + Plat à 31 € / Plat + Dessert à 26 €

Nos producteurs locaux :

Maquereaux, Boulogne sur mer (62)

Pintade, Licques (62)

Légumes et fruits de la ferme Hourdeau à Lecelles

Beurre et œufs, Ferme des sablières à Beuvry la Forêt

Bière de Stéphane Vansteene à Rosult



Menu « Artisan en Or » 38 €

100 % régional

Escabèche de maquereaux,
Poireaux gribiche et caviar de hareng

—

Suprême de poulet de Licques,
Croûte curry-coco

—

L'assiette de fromages régionaux

Vacherin glacé & meringué,
Cacao et fruits rouges

Menu du Marché 21 €

Formule Entrée / Plat / Dessert

Formule Entrée / Plat / Café gourmand 22 euros

Formule Entrée / Plat 17 euros ou Plat / Dessert 16 euros

- Consultez notre ardoise-

Ce menu est servi le midi en semaine uniquement (hors jour férié)

Pour les Gourmets en herbe 15 €

Pour nos fins gourmets,
Poisson ou viande selon le marché & Coupe de glace