

MENU DU MOIS

58€ ttc servi du mardi midi au samedi soir

Mise en bouche

Salade de cailles rôties au miel, vinaigrette tiède

Ou

Feuillantine de saint Jacques, crème aux herbes

Dos de truite à la plancha, beurre à l'orange

Ou

Tournedos de filet de bœuf aux aïrelles

(Origine France)

Eclair, glace vanille comme une profiterole, chocolat chaud

Ou

Brioche façon pain perdu, glace yaourt/fruits rouges

Tarif hors boissons, service compris ttc, Menu proposé sans possibilité de changement à la carte.

Nous vous prions de nous faire part de vos éventuelles allergies, ou intolérances

Nous pouvons vous servir du pain sans gluten sur demande

Nous travaillons avec des produits frais, cela peut entraîner des changements selon les arrivages.

Notre carte

Nos plats sont servis avec des légumes frais qui changent au fil des saisons

Les entrées

Tatin de boudin noir aux pommes de thierache	19€
Assiette de saumon fumé par nos soins, crème d'aneth	20€
Médaillon de foie gras mi- cuit maison et son chutney	23€

Les plats

Filet mignon de veau rôti au curry, coings confits origine France	28€
Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison	27€
Dos de saumon rôti, crème citronnée	25€
Pièce du boucher à la crème de Maroilles origine France	21€
Assiette de légumes de saison	18€

Les Desserts

Tarte fine feuilletée aux pommes de Thierache	12€
Profiteroles maison, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat chaud	12€
Moelleux chocolat, cœur coulant, glace vanille de Madagascar	12€
Assiette de fromage des Hauts de France	9.50€
Coupe de glace et sorbet (glaces artisanales, maison ERHARD)	8€

Les desserts sont à commander en même temps que les autres plats, merci de votre compréhension

Menu enfant à 12€ jusqu'à 10 ans

Tarif hors boissons, service compris ttc. Toutes nos viandes bovines ovines et volaille sont d'origine France né élevé et tué, dans le cas contraire c'est indiqué

Nous vous prions de nous faire part de vos éventuelles allergies, ou intolérances



Menu des 4 saisons

35€ ttc hors boissons, service compris

Servi le vendredi soir et samedi soir

Mise en bouche

Terrine de canard au foie gras, gelée de Monbazillac

OU

Tataki de thon au sésame, sauce thaï

Pièce du boucher grillée, sauce Maroilles

OU

Dos de lieu noir, sauce Noilly, fondue d'épinards

Panna cotta ananas

Ou

Assiette de fromage des hauts de France

Ou

Profiteroles à la vanille bourbon, chocolat chaud

Ou

Coupe de Glace et sorbet (glaces artisanales, maison ERHARD)

Tarif hors boissons, service compris ttc, Menu proposé sans possibilité de changement à la carte.

Nous vous prions de nous faire part de vos éventuelles allergies, ou intolérances

Nous pouvons vous servir du pain sans gluten sur demande



MENU ENFANT

12€ Jusqu'à 10 ans, boisson comprise

Jus de fruits de Thierache ou sirop à l'eau compris

Poisson du jour

Ou

Petit bœuf

Yaourt fermier

Ou

Glace et sorbet

Ou

Dessert du jour

Ou

Pompotte



MAÎTRE
RESTAURATEUR