# 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 saumonée, sauce citronnée**

**Ou**

**Tournedos de filet de bœuf aux cèpes**

**(Origine France)**

*****

**Eclair, glace vanille comme une profiterole, chocolat chaud**

**Ou**

**Brioche façon pain perdu, glace café**

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 entrainer des changements selon les arrivages.

MAÎTRE
RESTAURATEUR

# ***Notre carte***

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

## ***Les entrées***

| | |
|---|---|
| Cromesquis de pied de porc, crème d'ail, escargots acidulés | 19€ |
| Gravlax de saumon, crème d'aneth et ses condiments | 20€ |
| Terrine de foie gras mi- cuit maison et son chutney | 23€ |
| Feuillantine de st Jacques de Boulogne, crème aux herbes | 23€ |

## ***Les plats***

| | |
|---|---|
| Médaillon de Filet mignon de veau rôti au thym origine France | 28€ |
| Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison | 27€ |
| Pièce du boucher à la crème de Maroilles origine France | 21€ |
| Risotto crémeux aux légumes de saison (PLAT VEGETARIEN) | 18€ |
| Poêlé de rognons de veau flambé au whisky origine UE | 25€ |

## ***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**

********

**Crémeux de cèpes, œuf parfait et lard fumé**

**OU**

**Ballotine de julienne, mousseline de butternut, sauce curcuma**

********

**Pièce du boucher grillée, sauce Maroilles**

**OU**

**Dos de lieu noir, caviar d'aubergine, crème de moules**

*********

**Terrine de crêpes, caramel à l'orange**

**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