

La Carte

Les entrées

Entrée du jour **10.00€** (servi du mardi au vendredi midi)

Poêlon de 12 escargots de Radinghem en coquille croustillante **18.00€**

Foie gras maison, pavé du roi, figue, magret fumé **18.00€**

Terrine de St Jacques et butternuts, salade des dernières tomates de Fresnes **12.50€**

Œuf bio poché sur fond d'artichaut braisé vieux balsamique, crémeux choux fleur au foie gras, Sarasin **12.50€**

Avocat, crevettes, saumon fumé maison, salade vinaigrette yuzu huile de homard **12.50€**

Tarte fine au chèvre frais, figue, confiture de tomate maison, cacahouètes, salade jeunes pousses **13.00€**

Assiette Océane (St Jacques mariné, huitre fumée, saumon fumé, terrine de St Jacques) **18.00€**

3 coquilles St Jacques de nos côtes gratinées au beurre de différents parfums **18.00€**

Les Poissons

Pêche du Jour (4,7,1) **18.00€**

Filet de turbot, gratiné au crabe, girolles et anguille fumée **28.00€**

Poisson du moment et coquille poêlée **22.00€**

5 coquilles St Jacques de nos côtes gratinées au beurre de différents parfums, légumes et risotto **25.00€**

Les Plats

Plat du jour **13.00€** (servi du mardi au vendredi midi)

Tartare de bœuf charolais coupé à la commande, chips d'emmental, glace à la moutarde à l'ancienne frites maison **16.00€** ou au Foie Gras **22.00€**

Rognon de Veau, moutarde, flambé et armagnac **20.00€**

Onglet à l'échalote, frites maison, salade **18.00€**

Médaille de rumsteak aux 5 baies et whisky tourbé, frites maison et salade **22.00€**

Gigot de pintade farci aux champignons, écrasé de pomme de terre, légumes racines **17.00€**

Joue de bœuf braisé à la bière, crème de Maroilles frites maison et salade **15.00€**

Tournedos de filet entouré de lard fumé et girolles **26.00€**

Médaille de veau, morilles et vin jaune **26.00€**

Hamburger maison, steak haché de veau fromage raclette, confiture de tomate, échalote, frites, salade **19.00€**

Cœur de ris de veau croustillant aux girolles **34.00€**

Tartelette de ris de veau aux cèpes **22.00€**

Les Desserts (1, 3, 7, 8)

Tartelette au citron meringuée, noisettes caramélisées **9.50€**

Soufflé glacé à la chartreuse, et copeaux chocolat **10.00€**

Plateau de fromages affinés par la fromagerie « La finarde » **12.50€**

Millefeuille framboise, mousseline pistache **10.00€**

Coupe de fruits frais nature ou servi avec un sorbet, **10.00€**

Coque chocolat, ananas, crémeux bayleys, crumble spéculos, glace au chocolat blond **9.50€**

Café gourmand **10.00€**

Assiette gourmande (une sélection de 5 desserts) **12.50€** + 2 Euros dans le menu

Nous poursuivons le programme Mr. Goodfish en partenariat avec Nausicaa pour une pêche durable (www.mrgoodfish.com) Une grande partie de nos légumes, issus d'une agriculture raisonnée, sont cultivés à Vitry en Artois et Fresnes les Montauban

Notre crème et beurre proviennent de la Ferme Lardier à Dainville

Un menu enfant est à votre disposition comprenant un plat : soit une petite portion d'une de nos viande, poisson de notre carte, un steak hache frais ou un plat de pate selon votre convenance et une glace 12€50

Nous restons à votre disposition concernant les allergènes

Provenance Bœuf UE Tartare Charolais, Veau UE Onglet UE Rognons UE Pintade UE