Menu à 35 euros servi du mardi au samedi midi Entrée plat 30.00€ plat dessert 27.50€

Les Entrées

Œuf bio poché, miettes de foie gras, toast à la truffe, émulsion asperges (3;7)

Mille-feuille d'avocat, perles marines, saumon fumé et crevettes (1, 7, 4)

Tartelette de chèvre frais de la chèvrerie des 2 villages à Esquerchin mariné huile d'olive sur houmous et pollen, salade gourmande (1.7.8)

Nems de chèvre frais de la chèvrerie des 2 villages à Esquerchin mariné huile d'olive, tomate séchée et cebettes (1.7.8)

Terrine tiède de St Jacques, sauce plancton (3, 4, 14, 7)

Les Plats

Poisson du jour (4; 7)

Pièce de bœuf à l'échalote frites maison et salade (10)

Tartare de bœuf charolais préparé à la commande, glace à la moutarde à l'ancienne chips d'Emmental, frites maison et salade (3,7;10)

Joue de bœuf braisé à la bière, crème de Maroilles frites maison et salade (7;10)

Suprême de Pintade aux pleurotes (7)

Les Desserts (1;2;7;8;11)

Tartelette mangue et passion meringuée, noisettes et ananas caramélisées

Assiette de 3 fromages affinés par la fromagerie La Finarde

Tiramisu au Lemoncello servi avec des fraises

Soufflé glacé à la mandarine Napoléon

Gaufrettes croustillantes, framboises, myrtilles, crémeux pistache et vanille

Macao chocolat et rhum

Le restaurant ferme à 16h l'après midi