



Menu à 35.00€ (du mardi midi au samedi midi)

Entrée plat 27.50€ Plat, dessert 23.50€

Les Entrées

Terrine de St Jacques et butternut's, salade des dernières tomates de Fresnes

Œuf bio poché sur fond d'artichaut braisé vieux balsamique, crémeux choux fleur au foie gras, sarrazin

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

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

Les Plats

Onglet de bœuf à l'échalote frites maison et salade

Gigot de pintade farci aux champignons, écrasé de pomme de terre, légumes racines de saison, jus de porto blanc

Poisson du jour

Tartare de bœuf charolais préparé à la commande, glace à la moutarde à l'ancienne chips d'Emmental, frites maison et salade

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

Les Desserts

(1 ; 3 ; 7 ; 8 ; 9)

Tarte citron meringuée et noisettes caramélisées

Assiette de 3 fromages affinés par la fromagerie La Finarde

Baba au rhum arrangé, mousseline vanille, clémentine, noix de cajou, date caramélisées

Coque chocolat, ananas, crémeux baileys, crumble spéculos, glace au chocolat blond

Nous restons à votre disposition concernant les produits allergènes

Nous restons à votre disposition concernant les produits allergènes