

LES ENTREES

A ssiette de Tapas pour 2.....	18.50€
Terre : charcuterie artisanale et pickles	
Mer : sélection du fumoir, crevettes, huitre	
Ou mixed	
P oêlon de 6 escargots de Radinghem en coquille croustillante	12.50€
P oêlon de 12	14.50€
6 huitres du moment	13.50€
L es entrées du menu classique	14.50€
L es entrées du menu du jour	10.50€

LES PLATS

C œur de ris de Veau croustillant aux cèpes et beurre à la moelle	31.50€
P avé de rumsteck Charolais gratiné au Maroilles, jus de porto	18.50€
F ilet de Bœuf Normand lardé colanata, cèpes et foie gras	25.00€
E ntrecôte Salers, cèpes et beurre à la moelle	24.50€
P oêlée de St Jacques, risotto de fruits de mer	19.50€
T artare de bœuf, jaune d'œuf fumé, glace moutarde à l'ancienne et chips de Parmesan	15.50€

LES DESSERTS

P rofiteroles glace chocolat chocolat blanc et sauce caramel.....	8.00€
C oupe de fruits frais, sorbet framboise verveine ou dans son verre de cerdon	9.50€
V acherin meringue bergamote, chantilly au miel et sorbet fraise verveine	9.00€
C afé gourmand	9.50€
D essert du Jour	7.00€
T arte au citron revisité et fruits rouge	9.50€
G aufrettes croustillantes, mousseline mangue et fruits de saison	9.50€
P lateau de fromage affinés de la cave la finaude à Arras	9.50€

Menu du Jour 25.00€

(Servi du mardi au samedi midi) hors soirée

Les Entrées (10.50€ à la carte)

Soufflé au Fromage bleu d'Auvergne, chapelure aux noix, salade gourmande

Terrine de veau pistache et foie gras

Mille-feuille d'avocat, perles marine, saumon fumé et crevettes

Les Plats

Onglet de Bœuf, sauce aux 5 baies et jack Daniel's (14.50€ à la carte)

Le Poisson du jour (14.50€ à la carte)

Croustillant de crottin de chèvre, salade gourmande et vinaigrette aux noix

Paleron Aubrac braisé, purée de carottes et champignons (13.50€ à la carte)

Les desserts 7.00€ à la carte

Crème brulée aux pommes façon tatin

Tartelette passion et fraises remontantes de Sandrine à Vitry

Verrine vanille, chocolat, Amarena et fruits

Malgré tout le soin apporté à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence totale des allergènes incriminés

Nous tenons à votre disposition un document informant les allergènes présents dans nos plats

Pour éviter les fins de déjeuners ou de diners aux urgences, nous vous demandons de nous signaler vos allergies en début de repas

Provenance des viandes

Filet France / Entrecôte France / Rumsteck France / Onglet : Angleterre

Prix net et service compris



La Carte

www.lortolan.fr - Tel: 03 21 58 81 81

Menu 35.00€

Les entrées (14,50€ à la carte)

Poêlon de 12 escargots de radinghem en coquille croustillante

Mille-feuille foie gras, artichaut et anguille fumée, huile de céréale torréfiée

St Jacques, risotto de fruits de mer, émulsion curry

Tartelette de ris d'agneau aux Morilles

Les Plats (18,50€ à la carte)

Pavé de Veau basse cuisson, céleri röstis, pleurotes

Poisson du moment

Pavé de rumsteck gratiné au Maroilles, jus de porto

Filet d'agneau, raviole potimarron et Brebis

Dessers à la carte

Ou fromages affinés de la cave la « Finarde »

Prix net et service compris

www.lortolan.fr - Tel: 03 21 58 81 81