

**Menu Classique à 34,00€** (entrée, plat, dessert)

**entrée, plat : 29,00€ / plat, dessert : 24,50€**

**Entrée (13,50€ à la carte)**

**T**artare de St jacques au sésame et Duo de saumon (fumé et gravlax à la passion)

**S**alade de noix de jambon fume artisanale, pomme de terre, moutarde, avocat et œuf bio poché.

**P**oêlon de 6 escargots de Radinghem en coquilles croustillantes.

**C**roustillant de crottin de chèvre et miel , pickles de choux fleur à la citronnelle,  
graines de courges fumées, salade gourmande

**H**amburger de foie gras, échalote confite, magret fumé et pomme granny Smith.

\*\*\*

**Plats (18,50€ à la carte)**

**P**ième de bœuf, pomme frites maison, salade

**M**agret de canard, clémentines et cannelloni au foie gras.

**F**ilet de Cabillaud « skrei » et St Jacques

**R**ognon de veau échalote et moutarde de Dijon

\*\*\*

**Dessert du jour**

**P**rofiteroles au chocolat Dulcé de Valrhona et sauce caramel

**D**ôme chocolat, clémentine, framboises flambé à la Mandarine Napoléon

**V**acherin glacé, glace bayleys et chantilly au miel

**T**arte meringuée mangue et passion

**A**ssiette de 3 fromages affinés par La « Finarde » à Arras

*Tout Changement dans les menus pourra être sujet à supplément*

*Prix net et service compris*

*Certains Plats peuvent contenir des allergènes*