



Menu Terroir à 32,00€ (entrée, plat, dessert)

entrée, plat : 27,50€ / plat, dessert : 24,50€

Entrée (12,50€ à la carte)

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

Poêlon de 6 escargots de Radinghem en coquille croustillante

Œuf Bio Poché, thon fumé, Brandade de cabillaud et truffe

Hamburger de foie gras traditionnel, pomme granny, figue, magret fumé et confit d'échalote à la truffe

Plats (17,50€ à la carte)

Filet de Bar et tempura de gambas

Aiguillette de volaille sur cannelloni au foie gras et cèpes, herbes du jardin

Onglet à l'échalote, frites maison et salade

Magret de canard, pomme et calvados

Dessert du jour

Poire pochée, mousse au chocolat, crumble noisette et grué au cacao

Les profiteroles de l'Ortolan crème glacée au chocolat blanc et sauce caramel

Assiette de 3 fromages affinés par la Finarde

Nougat glacé citron confit, chocolat et miel

Vacherin du moment

Tarte fine aux pommes (cuisson 20 minutes) ou à commander au début du repas

Tout Changement dans les menus pourra être sujet à supplément

Prix net et service compris

Certains Plats peuvent contenir des allergènes