

## “Menu carte” mai 2022

En attendant la suite

Le magret e canard fumé par nos soins, petit pain brioché et confiture de fruits de saison (16,00)

La briquette de saumon fumé par nos soins, aquavit, toasts et rémoulade (16,00)

Les croquettes de crevettes grises comme dans le temps (15,00)

Les 12 escargots de Bourgogne (pas des achatines) à l’ail (16,00)

La pièce de bœuf de chez J-F Maître d’hôtel, Poivre vert et cognac ou pizzaïola (26,00)

Le roulé de veau farci, façon du jour (24,00)

Le filet de canette, sauce aux deux poivres (24,00)

!!!!( + 5,00 euros) Le filet d’agneau, fond réduit aux herbes du jardin monté au beurre de ferme (28,00)

Le dos de poisson mi cuit à l’huile d’olive vierge parfumé au citron et persil (24,00)

**!! Les plats s’accompagnent de deux légumes chauds de saison**

**de pomme de terre travaillée, de frites maison ou purée passée au four,**

**Possibilité d’avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

L’assiette de 5 fromages de la ferme (11,00)

La tartelette de Maroilles, pain perdu au sirop Liège légèrement citronné (11,00)

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille (11,00)

La poire Belle –Hélène, glace vanille et chocolat Belge chaud (11,00)

La panna cota aux vraies gousses de vanille coulis de fruits (11,00)

**Menu 1 entrée 48,00 euros (Hors Boissons)**

**Menu 2 entrées 60,00 euros (Hors Boissons)**

**Formule boissons à 25,00 euros**

L’apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC), ½ eau ou ½ limonade.

Un verre de vin doux avec le dessert **ou** avec le fromage.

Le café ou le thé

**!!!!!!! Allergique à un aliment prévenez nous !!!!!!!**

**N’hésitez pas à donner votre avis objectif sur Tripadvisor**