

Menu-carte

Mai 2024

Assiette apéritive

Pâté aux pépites de foie gras, et confiture de poire - 18€

Tomate aux crevettes roses - 16€

Cannelloni de poisson, crabe, crevettes grises et ricotta, sauce aux crustacés-18€

Quenelle de sandre, légumes et sauce aux crustacés -16€

Bœuf, sauce provençale OU champignons au vin blanc - 28€

Veau cuit à basse t°, sauce provençale OU champignons au vin blanc - 28€

Canette cuite à basse t°, jus réduit monté au beurre - 28€

Poisson d'arrivage cuit au fumet, sauce au basilic - 28€

Légumes chauds OU salade

PDT au four façon tartiflette OU purée OU frites

Assiette des 5 fromages - 12€

Tartelette de Maroilles, sirop de Liège - 14€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€

Moelleux au chocolat, crème Anglaise et chocolat Belge - 12€

½ poire Belle-Hélène, glace vanille et chocolat Belge - 12€

Menu 1 entrée à 52€

Menu 2 entrées à 65€

Formule Boissons à 18€

Apéritif + ½ bouteille de vin + ½ bouteille d'eau ou de soda + café ou thé

Merci de nous prévenir en cas d'allergie