

La Carte

Les Entrées

- Poêlon de 12 escargots de Radinghem en coquille croustillante 18.00€**
Duo de foie gras (foie gras traditionnel, foie gras poêlé,) 20.00€
Œuf bio poche, fond d'artichaut confit au balsamique crémeux chou-fleur et foie gras, asperges 12.50€
Mille-feuille d'avocat, Perles marine, saumon fumé et crevettes 12.50€
Tartelette de chèvre frais, confiture de tomate et pistache, salade gourmande 13.00€
Têtes de champignons farcies aux escargots, jus de Porto 12.50€
Terrine tiède de St Jacques et tomates séchées 12.50€
Assiette Océane 22.00€ (langoustine, saumon et anguille fumés, tartare de St Jacques)
St Jacques Poêlées, gaufre de pomme de terre, jambon de parme, émulsion corail 18.00€
Gâteau tiède de Cœur de ris de veau et langoustines 20.00€

Les Poissons

- Pêche du Jour 18.00€**
Poisson du Moment 26.00€
St Jacques Poêlées, gaufre de pomme de terre, jambon de parme, émulsion corail 26.00€

Les Plats

- Plat du jour 15.00€ (servi du mardi au vendredi midi)**
Risotto crémeux aux champignons, pleurote japonaise et crumble de parmesan 16.00€
Tartare de bœuf charolais préparé à la commande, glace à la moutarde à l'ancienne chips d'Emmental, frites maison et salade 18.00€ ou avec foie gras 22.00€
Rognon de Veau, moutarde, flambé et armagnac 22.00€
Pièce du boucher, frites maison, salade 18.00€
Magret de canard cannelloni au foie gras, clémentine 23.00€
Supreme de Volaille comme un cordon bleu (Emmenthal français et jambon de pays 18.00€
Joue de boeuf braise à la bière, crème de Maroilles frites maison et salade 16.00€
Pavé de rumsteak gratiné au maroilles, jus de porto 24.00€

Les Desserts (1, 3, 7, 8)

- Tartelette mangue, passion meringuée, noisettes caramélisées 9.50€**
Profiteroles maison, sauce caramel 10.00€
Plateau de fromages affinés par la fromagerie « La finarde » 12.50€
Tarte Tatin, pomme, crème d'amande et praline, glace vanille 9.50€
Coupe de fruits frais nature ou servi avec un sorbet, 10.00€
Nougat glacé maison, amaréna, pistache, orange confite au grand marnier 9.50€
Café gourmand 10.00€
Baba au rhum comme une ile flottante 9.50€
Assiette Gourmande une sélection de 5 desserts 12.50€ +2.50€ dans le menu

Nous poursuivons le programme Mr. Goodfish en partenariat avec Nausicaa pour une pêche durable (www.mrgoodfish.com) Une grande partie de nos légumes, issus d'une agriculture raisonnée, sont cultivés à Vitry en Artois et Fresnes les Montauban
Notre crème et beurre proviennent de la Ferme Lardier à Dainville
Un menu enfant est à votre disposition comprenant un plat : soit une petite portion d'une de nos viande, poisson de notre carte, un steak hache frais ou un plat de pate selon votre convenance et une glace 12€50
Nous restons à votre disposition concernant les allergènes
Provenance Filet France Tartare Charolais Pièce de Bœuf UE rognon UE volaille