

Entrées

<i>Moelleux au Maroilles.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Œuf mollet espuma d'épinards chips de bacon.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Terrine de foie aux pruneaux.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Croustillant de sardine.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Ravioles de champignons crème de cèpes.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Tarte fine de boudin blanc et pomme.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Falafels crémeux de houmous.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Sphère de colin en croûte de jambon Seranno.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Risotto de langoustines</i>	<i>11 €</i>
<i>Terrine de foie gras au pain d'épice</i>	<i>11 €</i>
<i>Ris de veau aux morilles.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Nage de rascasse en filet</i>	<i>11 €</i>

Plats

<i>Magret de canard jus de cranberry.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Paleron de veau façon blanquette</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Linguini de gambas et crevettes</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Pavé de Rumsteack à la mignonette de poivre.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pêche du jour (selon arrivage).....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Rognon de veau à la graine de moutarde.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Cuisse de canard confite accompagnée de cocos.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Onglet de veau crème de champignons et tripoline</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Souris d'agneau au jus corsé</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Filet de poulet de Licques sauce poulette</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Noix de Saint Jacques boulonnaises</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Escalope de foie gras aux figues</i>	<i>20.50€</i>

Dessert

Brioche perdue

Spirale poire chocolat

Entremet litchi framboise

Fondant de spéculoos façon tiramisu

Moelleux au chocolat sorbet cerise

Café gourmand

Crème brûlée au Grand Marnier

Coupe de glace 3 boules

Assiette de fromages

7 Euros