

Menu carte

32€

Entrées

11€

Ravioles de champignons crème de cèpes

Filet de maquereaux gelée de rhubarbe

Carpaccio de bœuf condiment provençal

Tartare de melon jambon de Parme (sup 3€)

Gambas rôties sirop de carotte acidulé guacamole d'avocat (sup 3€)

Plats

18€

Le Rumsteak à la mignonette de poivre

Pêche du jour selon arrivage

Sashimi de thon quinoa végétale

Cannelloni de veau pousse d'épinard (sup 5€)

Noix d'entrecôte béarnaise salade d'haricots verts (sup 8€)

Desserts

8€

Parfait aux fraises de région

Fondant de spéculoos façon tiramisu

Moelleux au chocolat sorbet fruits rouges

La forêt noire cœur de griotte

Café gourmand

Croustillant de Maroilles