

Carte

Entrée

Volaille confite en rilette (saindoux)    14,00€

Sauce moutarde huile d'olive & agrume, chutney de légumes en compotée & crème crue au soja et wasabi

Poisson de la criée (pêche)        14,00€

Végétarienne    14,00€

Sablé amande à la farine de châtaigne, petits légumes variés selon le marché, huile & vinaigre de noix

Plat

Filet de bœuf Hauts-de-France fumé maison au bois de hêtre (hors Formules)      38,00€

Jus demi-glace maison assaisonnement suivant les produits des marchés, mille-feuille de Pomme de Terre

Agneau des bergers du Nord-Est     28,00€

Mille-feuille de pomme de terre

Poisson de la criée (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)        23,00€

Proposition du Marché (viande française)         23,00€

Œufs de la ferme de Briquemmesnil-Floxicourt & crème crue de la ferme d'Eplessier

Omelette 3 œufs, garnie au choix légumes, pommes de terre ou charcuteries   15,00€

Omelette 3 œufs, nature   10,00€

Proposition Enfant (hors filet de bœuf & Agneau)

Plat à composer avec les choix de la Carte 17,00€

Le Dessert en taille classique

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon 

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplèsier (vaches de race Prim'Holstein)

12,90€

Inspiration Chocolat

Sablé sucré salé amande (farine semi-complète de Graines & Pépins, Heudicourt)

Praliné noisette & feuillantine

Caramel au beurre aux poivres Long-de-Java & Maniguette

Crème de marron & œuf chocolat praliné de Pâques

14,00€

Inspiration Fruit

Purées & sirop d'écorces d'agrumes à la baie de Timut et Sanchô verte

Crèmeux au jus d'orange

Mousse végétale à la vanille Bourbon

La "Visitandine" de Lorraine

12,90€

Soufflé Glacé à la Chartreuse verte classique

Assemblage d'une meringue Italienne, d'un sabayon & d'une crème chantilly à la Chartreuse

Meringue Suisse anisée

Liqueur de Chartreuse verte

12,90€

