

## Menu Bistro

---

### Entrée

Au choix de la carte

### Plat

Poisson de la criée

(pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)

Proposition du Marché (viande française)

Omelette 3 œufs garnie

### Dessert

Au choix de la carte

#### Menu Bistro

Entrée, plat, fromage ou dessert 38,00€

Entrée, plat, fromage & dessert 46,00€

#### Formule Bistro uniquement le midi

du mardi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

Entrée / plat 28,00€

Plat / fromage ou dessert 28,00€

## Menu Salon

---

### Entrée

Au choix de la carte

### Plat

Filet de bœuf

Hauts-de-France - Fumé par nos soins

Agneau des bergers du Nord-Est

Barbue-de-Ligne - Pêche française manuelle

Sauce & garniture du poisson de la criée

### Dessert

Au choix de la carte

#### Menu Salon

Entrée, plat, fromage ou dessert 54,00€

Entrée, plat, fromage & dessert 62,00€

# 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€

