

Carte

Entrée

Nouilles & volaille, consommé brunoise au légumes de saison    12.90€

Nouilles maison à la farine bio de Graines & Pépins, Heudicourt & œufs de ferme de Briquemesnil-Floxicourt

Brunoise de légumes primeurs Hauts-de-France, bouillon de volaille rôti

Végétarienne 12,90€

Risotto de céleri rave au beurre & vinaigre de noix, dattes et kumquat confits   

Agrumes du monde (selon le marché)

Poisson de la criée (pêche)        12.90€

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

Demi-Magret de canard breton (56) 23,00€

Jus demi-glace de volaille au vinaigre de Banyuls, coteaux du Layon et poire de région

Haricots secs de la Somme (Longue-Epée Fricamps) mijotés façon Boston Baked Beans

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

Proposition du Marché (viande française)        23,00€

Formules (hors filet de bœuf) :

Formule 28€ uniquement le midi / du mardi au vendredi (ni week-end / ni jours fériés)

Entrée / plat ou Plat / Fromage ou dessert 28€

Menu Bistro (midi et soir)

Entrée / plat / dessert ou fromage 38€

Entrée / plat / fromage & dessert 46€

Enfant (hors filet de bœuf)

Plat à composer avec les choix de la Carte 15€

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 Eplessier (vaches de race Prim'Holstein)

12.90€

Inspiration Chocolat

Sablé sucré salé amande

Praliné noisette & feuillantine

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

Ganache montée, crème 40% & chocolat Valrhona Guanaja 70%

14.00€

Inspiration Fruit

Purée de fruits de la région (10% de sucre)

Mousse vanille Bourbon & tonka, glaçage chocolat blanc Ivoire Valrhona (35% beurre de cacao)

Maspépain tonka au vinaigre de Banyuls et citron jaune

La “Visitandine” de Lorraine (version Madelaine)

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€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

