

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

Médaille de Baudroie (Lotte) poché

(pêche française)

Filet de bœuf

Hauts-de-France - Fumé par nos soins

« L'Agneau Baronet du Limousin » IGP

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 cacahuète & vanille Planifolia

Mousse bavaroise à la vanille

Praliné de cacahuètes torréfiées caramélisées au sucre vanillé maison

Crèmeux caramel au sucre vanillé & chocolat blanc Dulcey (Valrhona)

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

14,00€

Inspiration Fruit

Purées d'écorces d'agrumes, baie de Sancho verte

Crèmeux au jus d'orange (comme une pâtissière)

Mousse végétale à la vanille

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€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

