

Menu découverte

Entrée + plat ou plat + dessert - 29€

Entrée + plat + dessert - 35 €



Entrées / Starters

Gaspacho de carottes, coco & citron vert
Carrot, coconut & lime gazpacho



Carpaccio de tomates anciennes, burrata & pesto
Carpaccio of heirloom tomatoes, burrata & pesto

Terrine de Foie Gras de canard
Foie Gras Terrine
Supplément 5€

Entrée du jour
Starter of the day

Plats / Mains

Pièce du Boucher, béarnaise maison, poêlée de légumes du soleil & pommes de terre
sautées
Butcher's piece, homemade béarnaise, pan-fried sunny vegetables & fried potatoes

Mi-cuit de thon sauce vierge, écrasé de pommes de terre maison & ses petits légumes
Half-cooked tuna in virgin sauce, homemade mashed potatoes & vegetables

Suprême de volaille de Licques, sauce Goudale, frites de patate douce
Licques poultry supreme, Goudale sauce, sweet potato fries

Lasagne épinard, gorgonzola
Spinach lasagna, gorgonzola



Plat du jour
Main course of the day

Desserts

Trio de Fromages (Camembert du Boulonnais, Maroilles, Wissant)
Trio of Cheeses (Camembert du Boulonnais, Maroilles, Wissant)

Pavlova aux fruits rouges & glace fraises
Pavlova with red fruits & strawberry ice cream

Brioche perdue au caramel au beurre salé, glace vanille
French toast with salted butter caramel, vanilla ice cream

Eclair au chocolat
Chocolate éclair

Dessert du jour
Dessert of the Day

Prix net TTC, service compris.
Net prices including tax and service

