

La Carte



Entrées :

- Bottillon d'asperges blanches, crème mousseline à la ciboulette (en saison suivant arrivage) 15 € 00
- Fingers de Maroilles : *croquettes de Maroilles, mesclun de salade, pickels de radis et jambon cru* 15 € 00
- Fingers de Maroilles Veggie : *croquettes de Maroilles, mesclun de salade, pickels de radis* 12 € 00
- Marbré de foie gras et viande de grison, son chutney du moment, petit pain brioché 19 € 90
- Œuf cocotte au Maroilles et crispy's de lard 13 € 00
- Poke bowl (*poulet fumé, riz, concombre, tomate, radis, betterave rouge, maïs, œuf dur*) 15 € 50
- Poke bowl Veggie (*riz, concombre, tomate, radis, betterave rouge, maïs, œuf dur*) 11 € 00
- Ris de veau poêlés, sauce gribiche ou tartare 19 € 90
- Saint jacques snackées sur un lit de betterave chioggia marinée à l'huile de sésame sauce Chablis 19 € 90
- Saumon Gravlax mariné aux baies roses et aneth 15 € 00
- Terrine picarde au chorizo et son mesclun 13 € 00

Plats :

Chaque plat est accompagné de ses légumes suivant le marché, demandez nous les garnitures du jour

- Bocal ricotta épinards, courgette, crumble d'emmental aux graines et salade verte 13 € 00
- Demi rognon de veau à la plancha flambé au whisky et son jus crémé 23 € 90
- Dos de cabillaud lardé et son beurre blanc 22 € 00
- Entrecôte ¼ de Kilo et ses frites maison (*sauce Béarnaise, Maroilles ou Poivre*) 18 € 90
- Mignon de porc farci aux pommes sauce miel balsamique 17 € 00
- Pièce du boucher sauce Diane (*réduction d'échalottes flambées au Grand Marnier et crème à la moutarde*) 17 € 00
- Poisson du marché crème de champagne safranée 17 € 00
- Souris d'agneau confite aux épices, jus à l'ail des ours 18 € 00
- Suprême de volaille fermière farci tomate basilic, croûte de parmesan et coulis de tomate 22 € 00
- Tournedos de filet de bœuf sauce vin rouge et cranberries 23 € 90
- Veggie burger (*pain moelleux, galette de blé et soja, comté, oignons caramélisés, salade et tomate*) 14 € 00

Desserts :

- Crème brûlée au thé matcha 7 € 90
- Dôme chocolat noir et son croustillant, insert fruits rouges 7 € 90
- La fraise ou pêche Melba (*suitant la saison et arrivage*) 7 € 90
- Profiteroles *comme si on avait encore faim* 7 € 90
- Tartelette aux fruits exotiques et ganache chocolat blanc, coulis passion 7 € 90
- Soufflé glacé au Grand Marnier 7 € 90
- Tartare de fraises et son sorbet citron vert 7 € 90
- Café ou Thé très gourmand 7 € 90