



Les Entrées :

- Fingers de Maroilles : *Croquettes de Maroilles, salade d'endives, pomme granny, filet mignon de porc fumé* 15 € 00
- Fingers de Maroilles Veggie : *Croquettes de Maroilles, salade d'endives, pomme granny* 12 € 00
- Cuisses de grenouilles poêlées au curry et lait de coco 15 € 00
- Escalopes de ris de veau snackées, jus de cuisson réduit au Porto et crumble de châtaignes 19 € 90
- Œuf cocotte à la fondue de poireaux et lardons sauce Maroilles 13 € 00
- Saint-Jacques poêlées, risotto aux queues d'écrevisses sauce américaine 19 € 90
- Terrine de foie gras Maison au Cognac, son chutney de saison, petit pain brioché 19 € 90
- Terrine de queue de bœuf au vin rouge, son confit d'oignons rouges 13 € 00

Les Plats :

- Entrecôte 1/4 de kilo et ses frites maison 20 € 90
(sauce Béarnaise, Maroilles ou poivre)
- Demi magret de canard, réduction de vinaigre balsamique et miel de fleurs 22 € 50
- Filet de cerf sauce grand veneur aux cranberries 23 € 90
- Filet de saint Pierre sauce crémée aux saint jacques et à l'orange 23 € 90
- Lasagnes de légumes 14 € 00
- Paleron de veau confit fumé au foin et jus corsé 22 € 50
- Pièce de bœuf du moment, échalotes confites, jus de veau maison 18 € 50
- Poisson du marché sauce crémée à l'oseille 18 € 50
- Souris d'agneau confite au Ras el-hanout, jus aux senteurs d'Orient 18 € 50
- Tournedos de filet de bœuf sauce au vin rouge et chocolat amer 23 € 90
- Veggie Burger 14 € 00
(Galette de quinoa, salade, tomate, cheddar)

Les Desserts :

- Café ou Thé très gourmand 7 € 90
- Crème brûlée poire vanille 7 € 90
- Crêpes Suzette et sorbet mandarine 7 € 90
- Moelleux au chocolat et brisures de noisette, sa crème anglaise et boule de glace vanille 7 € 90
20 min d'attente
- Poire Belle Hélène 7 € 90
- Profiteroles comme si on avait encore faim 7 € 90
- Salade de fruits 7 € 90
- Tarte tatin aux pommes de notre verger, caramel beurre salé et sa glace vanille 7 € 90