

Sélection du Terroir* 28.50 €



Sélection du Terroir : Enfant (enfant - 12 ans / demi part) 14.25 €

1 Entrée * 1 Plat * 1 Dessert* ~ 1 Starter and 1 main course 1 Dessert

Nos Entrées Our first courses

Les profiteroles de saison, le filet mignon de sanglier fumé comme un jambon, crème de marron.
Seasonal profiteroles, the wild boar fillet mignon smoked like a ham, cream of chestnut.

 Le velouté de potimarron, brandade de haddock et bleue d'Artois, rosace de tête de moine.
Cream of pumpkin soup, haddock and artois blue brandade, tête de moine cheese rosette.

 La terrine de foie gras de canard, financier aux noisettes et miel.

(Supplément 4.90€)

Duck foie gras terrine, hazelnut and honey financier..

(Additional € 4.90)

Le Poisson – fish

 La sélection du marché, légumes en pot au feu et bouillon au lard paysan.
A selection from the market, pot boiled vegetables and paysan bacon.

Ou – Or

La Viande – meat

L'estouffade du moment (sanglier cerf ou chevreuil) sa poire pochée dans un vin d'épices et blinis de panais.

Seasonal meat (wild boar or venison), poached in spiced wine and a blini of parsnips.

L'assiette de fromages locaux

Platter of local cheeses

Ou / or

L'ardoise des desserts

Desserts of the day-see the blackboard



Notre Restaurant travaillant des produits frais, dans la conception de ses Menus Il nous arrive malheureusement d'être mal approvisionnés sur certains produits, du aux aléas de la pêche ou à divers dysfonctionnements dans le transport de ces produits frais. Nous nous en excusons d'avance, et saurons remplacer certains produits manquants par d'autres arrivages qui ne sont pas notés sur notre carte.