

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Hiver 2025



Les Entrées

Potage Julienne Darblay 6€

Ch'ti Crumble au Maroilles, Pomme de Terre et Fondue d'Endives 7€

Salade de Perles Océanes au Saumon Fumé 8€

Croustilles d'Escargots au Beurre Persillé, Bouquet de Mâche 9€

Filets de Caille, Crémeux de Foie Gras et Poire Rôtie 10€

Les Plats

Gnocchi de Vitelotte aux Noisettes, Emulsion de Parmesan Safranée 15€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites **ou** Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures) 16€

Poitrine de Veau Confitée aux Herbes, Flan de Lentilles Vertes 17€

Filet de Canette à l'Ananas, Pressé de Pomme de Terre au Curry Vert et Noix de Coco 18€

Pot au Feu de la Mer 19€

Tournedos de Bœuf Sauce Vigneronne, Gratin de Betterave et Chèvre Frais 20€

Les Fromages Fermiers

Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits Rouges 3 €

Cervelle des Canuts 4 €

Sélection de Fromages Affinés 4 €

Les Desserts

Teurgoule Normande au Spéculoos 5 €

Apfelstrudel aux Pommes et Châtaignes 6 €

Dégustation de Sorbets et Crèmes Glacées Artisanales (3 boules au choix) 6 €

Panna Cotta à l'Avocat, Fruits de la Passion et Compotée de Mangue 7 €

Ravioles au Chocolat, Sauce Dulcey et Crème Glacée Vanille 7 €

Assiette Gourmande 8 €

