La Carte

Edition automne 2022

Les entrées :

Crème de courge butternut et champignon de paris en carpaccio et rôtis Tuile de pain au beurre de sésame	10,00€
Euf cocotte aux panais, lard griller et oignon rouge Poudre de sarrasin grillé	10,00€
Terrine de veau à l'échalote et au miel du fort de Scarpe Herbes aromatiques à l'huile d'olive fumée	14,00€
Saumon fumé mí- cuit à l'aneth, ricotta aux herbes Fenouils en mousseline et brulés	16,00€
« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins Choux de Bruxelles aux amandes, jus de pleurote et huile de mâche	21,00€
Noix de Saint-Jacques panées aux noisettes Riz vénéré au parmesan, sauce ravigote et croquant aux herbes *****	21,00€
<u>Les plats</u>	
Tagliatelles fraiches aux girolles et marrons Tuile de parmesan	19,00€
Jumeau de bœuf charolaís à la bíère brune Citrouilles et oignons rouges caramélisées	21,00€
	21,000
Aile de raie rôtie sauce vierge aux câpres et fenouils Pois chiche à la coriandre et à l'aubergine	23,00€
-	
Pois chiche à la coriandre et à l'aubergine Caille farcie aux raisins et son jus corsé	23,00€





Le Chariot des Fromages affinés par nos soins

Pains spéciaux, confiture maison & fruits secs

14.50€



<u>Les desserts</u>

La panna-cota aux champignons, sablé cacao-thym et crème à la vanille de Tahiti	14,00€
Le Choux aux chocolats pralinés noisette	12,00€
L'entremet poire au vin rouge, chocolat blanc et épices	12,00€
La tartelette aux figues rôties au miel du fort de Scarpe et son sorbet pomme kiwi	11,00€
Le cheese-cake à l'orange, spéculoos et caramel beurre salé	10,00€

Menu enfant

Pour les petits jusqu'à 10 ans :

18.00€

Plats & desserts:

Escalope de volaille sauce forestière et riz

Ou

Dos de lieu au curry et patate douce

Panna-cota au brownie et crème anglaise

Ou

Milkshake vanille, chocolat ou café





