

La Carte

Edition Printemps 2022:

Les entrées :

<i>L'œuf mollet bio, crème d'asperges à la vanille</i>	12€
Poudre de parmesan et fleur de bourrache	
<i>Filet mignon de porc fumé mi-cuit</i>	14€
Sucrine marinée soja et miel, graines de moutarde en pickles	
<i>Gravlax de saumon au poivre de Timut</i>	18€
Concombre, orange et pamplemousse	
<i>Crabe à la Pomme et Betterave façon Millefeuille</i>	19€
Chantilly ricotta et ciboulette	
<i>« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins</i>	21€
Tombée d'épinards à l'ail d'Arleux, lardons fumés et sa crème d'ail d'Arleux	
<i>Ravioles de bœuf aux morilles et vin jaune</i>	21€
Fèves en crème et glacées	

Les plats :

<i>Risotto aux asperges et petit pois</i>	21€
Croquant aux parmesan et Shimeji	
<i>Filet de loup de mer sauce au chorizo</i>	25€
Cannelloni farcis fèves et aubergines, chips de vitelotte	
<i>Omble chevalier à la crème d'ail des ours</i>	27€
Trio de légumineuses et choux romanesco, fenouil cuit sous vide	
<i>Paleron de bœuf Charolais sauce au pain d'épices</i>	26€
Mousseline de panais et biscuit à la moutarde à l'ancienne	
<i>Magret de canard à la rhubarbe et gingembre</i>	28€
Patates douces caramélisées et tuile au sarrasin	
<i>Rognon et Ris de veau flambés</i>	35€
Sauce porto - foie gras	

Le Chariot de Fromages affinés par nos soins 12€

Pains spéciaux, confiture maison et fruits secs

Les desserts :

Le Gaspacho pomme concombre et chantilly mentholée 12€

La Pavlova fraise rhubarbe et hibiscus 12€

Le Financier à la pistache, bavaroise chocolat et thym 12€

La Tatin pomme vanille et fenouil 12€

Le Praliné noisette 13€

Pour les petits jusqu'à 10 ans : 18€

Plat et dessert :

Parmentier de poisson au parmesan

Hot dog et pommes paillasse

Cookie noix de pécan et caramel

Deux boules de glace et crème chantilly

Menu du marché : à consulter sur ardoise

Entrée/plat ou Plat/dessert 17€

Entrée/Plat/dessert 21€