

Menu du Marché

25€*

- ☞ Croustilles d'escargots à l'ail
Ou
- ☞ Le Millefeuille de Pancetta Ibérique et Melon
- ☞ Les Rognons de Veau à la Moutarde
Ou
- ☞ Le Dos de Saumon et son pesto de pistache
- ☞ Le Paris Brest Revisité
Ou
- ☞ Tuile d'amande, crème légère à l'abricot vanille-abricot confit

*Tous changements dans les menus occasionneront une tarification supplémentaire

Menu Enfant 15 € ,

Saumon fumé de l'hippo/ volaille-pommes frites du jardin /dessert glacé Vanille- fruits rouges

Menu Grand Prix Du Croisé Laroche

35€ *

- ☞ Le Tartare de Veau au couteau , ketchup d'épices douces
Ou
 - Le Foie Gras de Canard Maison en association d'anguille fumé
Ou
 - ☞ Les Ris de Veau au Pain d'épices
Ou
 - ☞ L'œuf Mollet cuit à basse température et écrevisses-crème de crustacés
 - ☞ Le Pavé de Rumsteck de Bœuf, dans le Filet –crème de champignons
Ou
 - ☞ Le Pavé de Sandre à la Bière de Marcq
Ou
 - ☞ Les Côtes d'Agneau Rôti au Thym-légumes frais et Flageolets
Ou
 - ☞ FAUX FILET DE **BŒUF DE COUTANCIE** (sup 4.50 €) , préparé selon votre goût
- L'assiette de deux fromages (dont un de la ferme de Marquette-lez-Lille)
- ☞ Le Macaron Revisité par Cyril
Ou
 - ☞ Le Dôme Pâtissier chocolat blanc- fruits rouges-gelée fraise

Ce menu avec boissons

à 55 € avec champagne, vins et café

Menu (entrée, plat, fromage et dessert) et 1 verre de vin blanc de Gascogne (15cl)
2 verres de vin rouge, Bordeaux de chez Cuvelier (15cl) ; 1 coupe de Champagne (12cl) ; Café arôme Antique.
*Tous changements dans les menus occasionneront une tarification supplémentaire.