

Menu du Marché 25€*

Bœuf Minute à la Citronnelle

Saumon Mi-cuit et Choux-fleurs - Vanille

~~~~~

*Filet de Truite aux Amandes*

*Magret de Canard – Saveur Passion*

~~~~~

« Comme un éclair à la Fraise »

Panna cotta Pralinée

~~~~~

*Menu Enfant 15€ :*

*Saumon Fumé de l'hippo/Volaillé-Pommes frites/Dessert Glacé Vanille-Fruits Rouges*

## Menu Grand Prix du Croisé-Laroche 35€\*

*Notre Foie Gras de Canard – Nectarine Rôtie au Thym*

*Les Asperges et Sabayon Parmesan*

*Le Tartare de Thon aux Agrumes*

*Cabillaud et Purée d'Artichaut*

~~~~~

Le Pavé de Rumsteck de Bœuf – Flambé au Poivre Gris

Dos de Saumon Rôti – Beurre d'Anchois

Côte de Veau cuit à basse Température – Gratin de Gnocchi Forestier

Faux Filet de BŒUF BLANC BLEU (sup 3.50€), Préparé selon votre Goût

~~~~~

*L'assiette de deux Fromages (dont un de la ferme de Marquette-lez-lille)*

~~~~~

Ganache Chocolat Sur son Croquant – Eclats de Noisettes

Irish Coffee

Crème Légère Vanille – Quartier de Pêche – Tuile Caramélisée

~~~~~

*Ce Menu à 55€ : « Entrée, Plat, Dessert » / 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 changement dans les menus occasionneront une tarification supplémentaire*

