

Menu du Marché

25 □ *

- ☞ Le Saumon – endives emulsion d'Argan
ou
- ☞ Œuf Cuit à basse température-escargots de Comines
☞ Dos de Lieu Noir-crème de Yuzu
Ou
- ☞ La Langue de Bœuf Sauce Piquante
☞ Crème légère au Caramel –crumble de Noisette
Ou
- ☞ Fine Mousse d'ananas sur son Tartare et ses fines pommes

*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-ruits rouges

Menu Grand Prix Du Croisé Laroche

35 □ *

- ☞ Les Noix de Saint Jacques poêlées-butternut
Ou
- Les 9 huitres de La Baie de Quiberon –Cyrille Kermorvant- N°2... (suppl. 4.50 €)
Ou
- Notre Foie Gras de Canard- datte Medjool bio
Ou
- ☞ Les Ravioles à la Truffe et Parmesan
☞ Le Pavé de Rumsteck de Bœuf, flambé au Genièvre
Ou
- ☞ Pavé de Thon Rouge Grillé-jus Thai
Ou
- ☞ Les Côtes d'Agneau Roties-légumes frais et flageolets
Ou
- ☞ 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)

- ☞ Tuile de Dentelles crème de cointreau -amande
Ou
- IRISH COFFEE
Ou
- ☞ La ganache chocolat menthe sur son crquant et crème vanille Tonka

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.