

*Menu du Marché 25€**

**Œuf Bio Cuit à basse Température/ Haddock JC David
Soupe à L'Oignon**

~~~~~  
**Aile de Raie aux 2 Câpres  
Filet de Porcelet au Poivre Vert**

~~~~~  
**Mi-Cuit Chocolat/ Orange
Feuilleté Pomme/ Miel/ Caramel**

~~~~~  
**Menu Enfant 15€ :**  
Saumon Fumé de l'hippo/ Volaille-Pommes frites/ Dessert Glacé Vanille-Fruits Rouges

## *Menu Grand Prix du Croisé*

### *Larochette 35€\**

**9 Huitres N°2 de Quiberon (Sup 4.50€)  
Ris de Veau/ Confiture d'Échalotes  
Saint-Jacques/ Butternut/ Orange  
Les ravioles à la Truffe/ Tuile de Parmesan**

~~~~~  
**Le Pavé de Rumsteck de Bœuf/ Beurre Maitre d'Hôtel
Médaillon de Lotte sur son Fumé Truffé
Carré d'Agneau Rôti à Basse Température
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)**

~~~~~  
**Crème Chocolat Blanc/ Prune Sun/ Croquant Feuillantine
Irish Coffee
Kiwi/ Chocolat Menthe au Lait**

~~~~~  
**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**



\*Tout changement dans les menus occasionne une tarification supplémentaire