

Le menu à 45 €

L'amuse bouche

La st Jacques

St jacques gratinée dans sa coquille gambas et crème de moules

Les escargots de la ferme de Radinghem

Croûte à l'ail et persil

Salade de gésiers confits et foie gras

Vinaigrette de sésame et magret fumé

Le foie gras de canard

Maison et confiture d'oignons

Les asperges fraîches des landes

Servies chaudes au saumon fumé œuf mollet

Le poulet jaune fermier

Le suprême farci au foie gras jus parfumé à la truffe

Le dos de cabillaud

Crème de poivron doux et gambas

Le filet mignon de veau

Cuit rosé en basse température sauce maroilles

Le ragoût de langue, rognon et ris de veau

Au porto et fleur de thym

Le carré d'agneau

Croûte d'ail et persil jus au romarin

Le feuilletée poire

Carmel beurre salé glace vanille

Le Tiramisu

Parfum de café Arabica crème anglaise à la vanille Bourbon

Les fraises de Phalempin

Tuile au Caramel chantilly maison

La mousse au chocolat

Copeaux blanc

L'assiette de fromages de notre région

Salade et raisin

Les mignardises