Nos salades

	Entrée	Plat
❖ Salade printanière (melon,radis,tomates, pointes d'asperges verte…) et son œuf poché	9€	14€
❖ Salade de tomate et mozzarella au basilic	9€	14€
❖ Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras, jambon de pays, haddock et saumon fumé…)	16€	27€
❖ Crottins de chèvre chauds, rôtis au miel de la Vallée et sa salade	12€	17€
❖ Salade gourmande aux deux foies gras de canard, chaud et froid au vinaigre de balsamique (15 min de préparation)	16€	26€

Nos entrées froides

❖ Gaspacho de tomate au basilic	8.00€
❖ Caviar d'aubergine et son œuf poché	8.50€
❖ Papeton de saumon fumé mascarpone aux fines herbes	9.50€
❖ Carpaccio de Bœuf pistou roquette et copeaux de parmesan	6.50€
❖ Tartare de saumon aux herbes fines, citron et huile d'olive (15min)	14.00€
❖ Fine ratatouille au pistou et croustille de jambon de pays	8.00€
❖ Assiette de saumon d'Ecosse fumé maison et ses blinis	13.50€
❖ Lobe de foie gras de canard mi cuit maison et ses toasts	12.50€

Nos entrées chaudes (~15min de préparation)

❖ Cassolette de champignons des bois gratinés au Maroilles	12.50€
❖ Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)	14.00€

Prix TTC, service inclus

Nos Poissons

Tout changement de garniture sera facturé 4€

- Escalope de saumon rôti aux légumes provençaux et son pistou 18.50€
- Dos de cabillaud braisé à l'huile d'olive, tomate et sa tapenade 23.50€
- Belle sole meunière et ses légumes *Selon Arrivage* 24.50€
- Bar entier en papillon cuit au four avec son fenouil et beurre anisé 24.50€

Nos viandes

Tout changement de garniture sera facturé 4€

- Rognon de veau grillé au chorizo, poêlée de légumes du moment 17.00€
- Escalope de foie gras de canard chaud, pain d'épices et ses fruits 27.50€
- Cœur de rumsteck poêlé au poivre et son gratin dauphinois 18.50€
- Contre filet Normand ~400g, BMH et ses frites fraîches 26.50€
- Magret de canard rôti, au miel de la Vallée, écrasé de patate douce melon et raisin 19.50€
- Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment 26.50€
- Tartare de Bœuf Charolais frites et salade *Selon Arrivage* 14.50€
- Carpaccio de bœuf « double », copeaux de parmesan, roquette frites et salade 14.50€

Notre assiette végétarienne

- Farandole de légumes de saison, salade, gratin ou frites 16.50€

Nos fromages

- Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix 7.50€

Prix TTC, service inclus

Nos desserts

- Croquant de fruits à la crème mascarpone au miel de la Vallée 8.50€
- Baba au rhum et sa crème fouettée 8.50€
- Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat

  Un choux : 3.50€ deux choux : 7.00€ trois choux : 8.50€
- Délice du moment et son coulis 7.00€
- Trio de crèmes brûlées maison 7.00€
- Tarte du moment et son coulis 7.00€
- Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson) 7.00€
- Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises) 9.50€
- Fromage blanc campagnard et son coulis fruits rouges 6.50€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- <u>Sorbets et glaces traditionnels</u>
  Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€

Supplément chantilly maison 1,50€

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, cerise, mangue, citron, cassis
Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, menthe chocolat, pistache

- <u>Sorbets alcoolisés</u> (3 boules + digestif) 10.50€

Trou Normand ou Colonel ou Poire William

- <u>Desserts Glacés</u> (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat) 9.50€

Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois

Prix TTC, service inclus

Prix TTC, service inclus