



## NOS MENUS



### Menu Découverte à 29,00 €

\*\*\*\*\*

*Terrine d'Agneau et ses Salicornes  
Terrine de Poisson et ses Toasts Chauds  
Salade Composée du « Moulin »  
Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »  
Marmite de la mer  
Poêlon de 6 Escargots*

\*\*\*\*\*

#### PAUSE FRAICHEUR (suppl. 2,00 €)

\*\*\*\*\*

*Plat du « Chef » (Voir Tableau)*

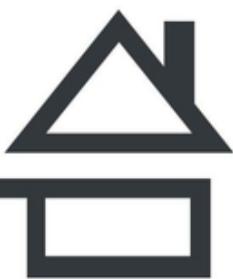
*Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits  
Faux-Filet sauce Poivre, Maroilles ou Béarnaise  
Assiette du « Pêcheur » sauce Mousseline*

\*\*\*\*\*

*Ardoise de Trois Fromages (suppl. 3,00 €)*

\*\*\*\*\*

**DESSERT au choix à la carte**



### Menu Gourmand à 36,00 €

\*\*\*\*\*

*Terrine d'Agneau et ses Salicornes  
Terrine de Poisson et ses Toasts Chauds  
Salade Composée du « Moulin »*

\*\*\*\*\*

*Ficelle Picarde façon « Grand-Mère »*

*Marmite de la mer*

*Poêlon de 6 Escargots*

\*\*\*\*\*

#### PAUSE FRAICHEUR (suppl. 2,00 €)

\*\*\*\*\*

*Plat du « Chef » (Voir Tableau)*

*Filet d'Aile de Raie aux Zestes Confits  
Faux-Filet sauce Poivre, Maroilles ou Béarnaise  
Assiette du « Pêcheur » sauce Mousseline*

\*\*\*\*\*

*Ardoise de Trois Fromages (suppl. 3,00 €)*

\*\*\*\*\*

**DESSERT au choix à la carte**

### Menu Saveur à 40,00 €

\*\*\*\*\*

*Saumon Gravlax et ses Toasts Chauds  
Gâteau Battu au Foie Gras Chaud  
Marbré de Foie Gras et ses Toasts Chauds  
Poêlon de 12 Escargots*

\*\*\*\*\*

#### PAUSE FRAICHEUR

\*\*\*\*\*

*Magret de Canard sauce Foie Gras  
Filet de Bar sauce Mousseline  
Pièce du Boucher sauce Poivre, Maroilles  
ou Béarnaise*

\*\*\*\*\*

*Ardoise de Trois Fromages (suppl. 3,00 €)*

\*\*\*\*\*



**Prix nets, taxes et service compris  
(Boissons non comprises)**

**Accompagnement frites ou légumes pour  
tous les menus**