



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