



Suggestions

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confiture
de mirabelle*



17€

(supp sur menu à 35€ 5€)

*Noix de St. Jacques poêlées, purée de chou-fleur, graines
de courge*

17€

(supp sur menu à 35€ 5€)

*Escargots de Longeville-lès -Saint Avoird en persillade sur lit de
kadaïf*



16€

(Supp sur menu à 35€ 4€)

*Filet de turbot poêlé sauce vierge aux cébettes
et fines herbes*

26€

(supp. sur menu à 35€ 7€)

Magret de canard rôti à la confiture de bergamote

26€

(supp. sur menu à 35€ 7€)

*Fricassée de rognons de veau à la moutarde
à l'ancienne*

21€

(supp sur menu à 35€ 2€)

Les prix pour les plats à la carte du menu à 35€ sont

Entrée 12€ plat 19€ dessert 10€