

Notre sélection gourmande

A` partager avec l'apéritif

- Planche de charcuterie 18.00 €
- Planche mixte fromage et charcuterie 20.00 €
- Terrine de campagne maison 13.50 €

Pour commencer

- Gravelax de saumon à l'aneth, chantilly aux agrumes 12.50 €
- Chaud froid d'asperges blanches, œuf parfait pain de campagne toasté jambon ibérique 13.50 €
- Fraicheur de crabe en millefeuille 14.50 €
- Sucrine grillée filets de magret séché au poivre de Madagascar, vinaigrette orange sanguine 15 €
- Escargots en persillade, crème d'ail et dès d'os à moelle rôtis 15.50 €

Ensuite :

- Pavé de bœuf, escalope de foie gras chaud sauce au porto rouge 28.00 €
- Burger « Beefy » mayonnaise au lard grillé et vieux cheddar 19.50 €
- Souris d'agneau confite cuisson basse température jus à l'ail noir 29.50 €
- Côte de veau grillée jus corsé à la moutarde 30.50 €
- Pavé de thon grillé sauce soja et sésame 27.50 €

Un plaisir à savourer en duo au choix (prix pour 2 personnes)

- Filet mignon de porc fermier grillé, sauce fromagère 48.00 €
- Côte de bœuf grillée sauce béarnaise environ 1.2 kg 72.00 €

Parce que le Chef Ludo vient du Nord, il ne pouvait pas résister à l'envie de vous faire découvrir un classique de sa région, le maroilles chaud et ses mouillettes 8 €

Pour une touche finale en beauté, laissez-vous tenter par :

- Millefeuille crème vanille de Madagascar 11.00 €
- Coulant au chocolat insert mentholé, sorbet framboise 12.00 €
- Café gourmand 12 €
- Digestif gourmand 18 €
- Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel au beurre salé 12.00 €
- Baba au rhum mascarpone et fruits rouges 12.00 €

