

ENTREES STARTERS

Fricassée de ris de veau, jus réduit, risotto de chou-fleur (+2€)

Fricassee of sweetbreads, reduced juice, cauliflower risotto (+2€)

Pannacotta de crevettes, crumble au piment d'Espelette

Shrimps pannacotta, Espelette pepper crumble

Terrine de foies de volaille, confit d'échalotes

Poultry liver terrine, shallot confit

Feuilleté, Œuf poché, crème de Haddock fumé

Puff pastry, poached egg, smoked haddock cream

Nage d'escargots de Radingham au beurre d'ail, croque aux épinards

Snails with garlic butter, spinach croque-monsieur

PLATS DISHES

Potjevleesch, frites et salade

Potjevleesch (Cold dish : 3 meats, rabbit, pork and chicken – jelly), french fries and salad

Filets de caille, réduction de vinaigre de framboises, poire au vin et purée de céleri (+2€)

Quail filets, raspberry vinegar reduction, pear in wine and celery puree (+2€)

Côte de porc ibérique façon charcutière, légumes de saison

Iberian pork chop, seasonal vegetables

Bavette de bœuf, crème truffée, millefeuille de pommes de terre

Beef flank steak, truffled cream, potatoes millefeuille

Dos de Lieu noir, croûte d'herbes, crème de champignons et Fregola Sarda

Coalfish back, herb crust, mushroom cream and Fregola Sarda

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages

Cheeses plate

Parfait glacé à la pistache, coulis de fruits rouges

Frozen parfait with pistachio, red fruit coulis

Rocher praliné au chocolat blanc

White chocolate praline rock

Tartelette caramélisée à la bière brune

Caramelized brown beer tartlet

Eclair meringué, crémeux citron

Meringue éclair, lemon cream

30€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€ ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

RESTAURANT
DE TERROIR

Réservation conseillée au 03.28.68.70.05