



**Apéritif :**

2 apéritif : Cocktail maison (Crème de pêche, Cointreau , méthode traditionnelle) et 4 amuses-bouches

**Menu :**

Foie gras de canard frais maison ou en escalope  
Saint-Jacques poêlées, tian de vitelotte  
Duo de Saint-Jacques et Langoustines aux agrumes, soupe de fèves au lard  
Duo de ris de veau et escargots de Comines

*AH*

Le Turbotin en croute de parmesan  
Carré d'agneau, confit à l'ail et flageolet à la moutarde à l'ancienne  
Le filet de pur bœuf à la Rossini  
Le carré de veau désossé, tomates confites et beurre d'agrumes  
Pavé de bar rôti, purée de patate douce

*AH*

La sélection de fromages, mesclun de salade, vinaigre de framboise miel et noisette  
La gaufre maison au pavé Roncquois  
Trilogie de fromages chauds

*AH*

Buffet de dessert  
Croquant de fruits (Selon les saisons)  
Tarte à la Rhubarbe  
Déclinaison autour du chocolat  
Omelette Norvégienne

*AH*

Café et Mignardises

**Boissons :**

Réserve de la Saurine vin blanc sec du pays du Gard (ou équivalent)  
Bordeaux rouge Les Granges de Beaulieu (ou équivalent)  
Eau, bière pression, jus d'orange, coca

\*tous nos plats sont accompagnés d'une garniture en fonction du marché et de la saison\*