

## LES ENTRÉES

Produits frais et de saisons, nous nous fournissons un maximum chez les producteurs les plus proches

**Velouté du Moment .** 7,50 €

**"L'œuf mayo"** 6,20 €  
Œufs durs bio & mayonnaise aux herbes.

**Les Huîtres**  
\*Demoiselles d'Agon n°3 :  
**x3 x6 x9**  
10,80 € 21,60 € 29,00 €

**Assiette de Saumon fumé** 11,50 €  
Belle tranche de saumon fumé de chez " Corrués", sauce mascarpone, basilic & citron.

**Assiette apéritive** 9,50 €  
Tartinable, charcuterie & fromage.  
A partager ou en entrée.

**Harengs marinés** 8,90 €  
Harengs de nos côtes, salade de pommes-de-terre, carottes & crème à la moutarde à l'ancienne.

## LES PLATS

Le risotto\*est le plat signature de Romain & son équipe, nous vous le recommandons vivement

**Risotto** 24,50 €  
Au parmesan, Saint-jacques rôties & bisque crémeuse

**Gnocchis** 14,50 €  
Sauce gorgonzola & coppa .

**Haddock poché** 21,90 €  
Risotto de petit épeautre , bouillon thaï .

**Pêche du Jour\*** 24,90 €  
\*Voir ardoise

**Plat du Jour\***  
\*Voir ardoise

**Burger\* au steak végétarien des Hauts-de-France** 18,50 €  
Steack végétarien, sauce crémeuse au maroilles, oignons rouges & pickles. Le Burger est accompagné de pommes-de-terre rôties au paprika & d'une petite salade gourmande.

**Burger\* du Jardin** 18,50 €  
Façon carbonade, sauce crémeuse au maroilles, oignons rouges & pickles. Le Burger est accompagné de pommes-de-terre rôties au paprika & d'une petite salade gourmande .

**Filet de boeuf** 27,50 €  
Gratin dauphinois, poêlée de champignons frais & sauce au thym et romarin.

\*Pain Burger réalisé par la boulangerie "Watterlot"

## LE FROMAGE / DESSERTS

Un dessert au coin du feu, ou dans le jardin

**Le fromage du moment** 8,50 €  
Sélection de 2 fromages accompagnés d'une petite salade

**Mi-cuit Chocolat** 8,90 €  
Glace vanille, coulis de chocolat, fruits de saison et crème fouettée.

**Ananas rôti** 8,90 €  
Ananas rôti, brioche perdue, coulis de caramel, glace vanille et crème fouettée.

**Cheescake** 8,90 €  
Aux éclats de chocolat blanc et speculoos, coulis de caramel, fruits de saison et crème fouettée.

**Le dessert du Jour** 6,90 €

**Les Gourmands** à partir de 10 €  
Assortiment de desserts, fruits de saison, glace, crème fouettée...

**Café** 10 € **Thé** 11 € **Champagne** 15 €  
(Besserat de Bellefon)

**Irish Coffee** 15 € **Digestif** 13 €

### MENU ENFANT

12,90 €

Gnocchis, crème de parmesan ( avec ou sans jambon ) ou suggestion de poisson, mini-gourmand + jus de fruit, sirop à l'eau ou diablo.

#AntiGaspi • Tous nos accompagnements sont à discrétion