

Avril 2024



Le plat du mois !!

La saucisse « de veau » du chef à l'ail des ours, frites fraîches **15€**

Entrée / plat / dessert 32€

Entrée - plat ou plat - dessert 26€

Les entrées : 12€

Asperges blanches à la Flamande, mayonnaise fumé te crevettes grises ou Terrine de canard au foie gras, pickles de saison et graines de moutarde.

Les plats : 20€

Jarret d'agneau confit à l'ail fumé d'Arleux, haricots de Soissons ou Maigre rôti, risotto à la livèche, Grenobloise de choux fleur et noisettes.

L'assiette de 3 fromages 8€

Les desserts : 6€

Tarte fine aux Noix de Trosly, rafraîchi à la noisette ou Crème Bergamote, brulée au fer.

RG un jour, RG toujours :

Les huîtres Fine de Claire d'Oléron n°3 Les 6/12€ 9/16€ 12/21€

Tête de veau sauce gribiche, pomme « Château » 16€

Les profiteroles au chocolat 8€

SUR LE GRILLE

La bavette grillée ≈ 160 grs	18€
Le rumsteak grillé ≈ 250 grs	24€
L'entrecôte grillée ≈ 350 grs	34€
La côte de bœuf grillée ≈ 350 grs	38€

**Servie avec des pommes de terre Hasselback ou salade verte
et une sauce au choix : Maroilles ou poivre vert
Viande de bœuf majoritairement Française ou de l'UE.**

Prix service compris