

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**

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

**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