



menu

Les Saules
33.90€

Entrées

Oeuf poché, crème de maïs, popcorn épicés
Terrine de campagne maison, oignons caramélisés
Frappé d'asperges au magret fumé

Plats

Blanquette de poisson au curry
Pièce du boucher (*origine France*) sauce au choix
Giglette de poulet au chorizo

Plat Veggie :

Tajine végétarienne, boulgour au citron

Fromage (+6.50€)

Assiette de fromages de la région

Desserts

Crêpe à l'orange, sorbet à la bergamote
Profiterole au chocolat
Vacherin revisité : coco, citron vert et ananas

Prix net - boissons non comprises

menu

Signature
39.90€

Entrées

Tartare d'asperges, filet de rouget et huile d'herbes
Coeur de Coupigny pané, coppa et pommes granny
Pain perdu au Maroilles et jambon cru

Plats

Pavé de veau sauce aux morilles
Filet de saint pierre sauce citron et estragon
Magret de canard sauce cranberries

Plat Veggie :

Tajine végétarienne, boulgour au citron

Fromage (+6.50€)

Assiette de fromages de la région

Desserts

Tarte aux pommes déstructurée
Millefeuille aux trois chocolats
Sablé à la noisette, sphère à la rhubarbe et
crème de chèvre au miel

Prix net - boissons non comprises