

fig. 1

POUR COMMENCER

Asperges blanches des dunes de Marc Deswarte au
jus d'oursin.

22,-

Morilles, queue de bœuf au lierre terrestre et œuf de
ferme mollet.

29,-

Petits gris de l'Ourchet de Mr Roberti à l'ail des
ours.

22,-

fig. 2

POUR SUIVRE

Homard de l'Escaut Oriental enfumé aux aiguilles
de pins, asperges vertes, pignons et chocolat.

48,-

Saint Pierre de ligne, céleri et bigorneaux.

28,-

Canette des Dombes, confiture de potiron et
mandarines.

33,-

fig. 3

LES FROMAGES

Notre sélection de fromages.

16,-

Reypenaer, carpaccio de radis blanc, extrait de
réglisse et ail noir .

12,-

Chèvre frais de la fromagerie Grodent et pesto d'ail
des ours.

12,-

fig. 4

LES GOURMANDISES

Rhubarbe juteuse, fromage blanc et fruits de berce.

12,-

Crumble chocolat blanc, clou de girofle et poire.

12,-

Chocolat noir léger, betterave rouge et sorbet à la
tanaisie.

12,-

fig. 5

MENU TENTATION

Asperges blanches des dunes de Marc Deswarte au
jus d'oursin.

*

Morilles, queue de bœuf au lierre terrestre et œuf de
ferme mollet.

*

Saint Pierre de ligne, céleri et bigorneaux.

*

Canette des Dombes, confiture de potiron et
mandarines.

*

Rhubarbe juteuse, de fromage blanc et fruits de
berce.

*

Notre menu tentation est servi par table entière.
75,-

fig. 6

MENU INSTANT

Selon arrivage journalier. Improvisation du Chef en 3 services.

39,-

4 services

55,-

5 services

65,-Uniquement le soir

fig. 7

LUNCHS

Nous vous proposons également tous les midis de la
semaine un lunch 2 services

19,-

Et un lunch 3 services

24,-