

MENU **BIB** GOURMAND

32.00 €

Les entrées

St-Jacques marinées, poivre Timut,
pomelos / betteraves / pousses d'épinards / noisettes

Marinated scallops with Timut pepper flavors, grapefruits, beetroot, spinach, nuts

La douzaine d'escargots de Choquel au beurre d'ail

Dozen snails in garlic butter

Escalope de foie gras poêlée, jus aux morilles
comptée d'oignons et carottes (supplément de 5,00 €)

Panfried foie gras, carrots, nions, mushrooms sauce

Soupe à l'oignon comme d'antan, copeaux de foie gras,
croûton aux noix

Onions soup, foie gras, nuts crouton

Les plats

Dos de skrei, beurre blanc,
choux rouge à la flamande, pomme à la cendre

Marinated grilled salmon, lemon and ginger cream, mashed carrots with passion fruit, rice

St-Jacques snackées, tarte fine au confit d'endives,
velouté crémeux à la bière blanche de Wissant, chester (supplément de 6,00 €)

Panfried scallops, fine tart with endives, beer sauce, chester cheese (extra charge 6 euros)

Faux-filet « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles

Grilled beef, cheese potatoes in gratin

Souris d'agneau de 9 heures, navarin de gros haricots Tarbais, pomme à la cendre

Lamb cooked very long time, white beans, tomato and garlic sauce, potatoes

Les desserts

Dessert « à la carte », merci de faire votre choix en début de repas

Choice for your desert « à la carte », thank you to order at the beginning of your meal

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »