

MENU **HISTOIRE ANCIENNE**

22,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Ce menu n'est pas servi le samedi soir -
This menu is not served on Saturday evening

19,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au DÉJEUNER uniquement - On LUNCHTIME only
Cette formule est servie tous les jours sauf le samedi -
This menu is not served on Saturday
Non valable pour les groupes

Les entrées

Crème de lingots du nord, saucisse fumée de Morteau

White beans creamy soup, smoked sausage

Corned de beef « Maison », beurre noisette aux pickles de légumes

Homemade corned-beef, butter sauce with vegetables pickles

Tartare du moment

*Cabillaud fumé de la maison Emile Fournier / Choux-fleur de Tilques / Avocat
Mimosa et mayo curry-miel*

Smoked cod tartar with cauliflower, avocado, honey and curry mayonnaise

Les plats

Le plat du jour de Patrick (proposition sur la page de gauche)

Dish of the day

Filet de merlu grillé, sauce béarnaise, riz pilaf, légumes du jour

Grilled hake fish filet

Tournedos de cochon du pays au jambon fumé et champignons, servi grillé,
sauce béarnaise, pommes à la cendre, légumes du jour

Grilled pork tournedos

Les desserts

Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat

Homemade vanilla profiterolle, chocolate sauce

Carpaccio d'oranges, coulis aux zestes confits, glace à la fleur d'oranger et pavots

Orange carpaccio, orange sauce, orange tree flower and poppy's seeds ice cream

Tarte Tatin maison, crème fraîche

Homemade Tarte tatin, cream