

LA SEMAINE DES CHEFS

RESTAURANT HISTOIRE ANCIENNE

Patrick COMTE
Artisan - Restaurateur

Menu à 32,00 €

1 cocktail maison
(crémant de loire, Picon, Grand-mariner, orange)
ou
1 verre de vin

Bisque de crevettes grises, crème battue à la réglisse, mini croque-monsieur

ou

Carpaccio de lieu fumé Maison Emile FOURNIER,
vinaigrette de rattes du Touquet et salicornes, espuma de betteraves

0-°-0-°-0

Volaille de Licques et foie gras poêlé, salmis de choux rouge aux pommes,
jus réduit au pain d'épices, écrasé de pommes de terre

ou

Cabillaud et escargots de Choquel en persillade, crème de persil plat, croquette de potimarron

0-°-0-°-0

Tarte fine aux pommes servie tiède, caramel crémeux, glace au lait d'amande

ou

Tiramissu au spéculoos