



*Nous travaillons les produits de saison et avons à cœur de partager notre terroir.*

## *Nos entrées*

<b>Sablé amande</b> Crème de fromage frais & légumes bio de saison	14€
<b>Velouté de carottes bio, épicé &amp; froid</b> Œuf fermier mollet	16€
<b>Tartare de poisson, pêche selon arrivage</b> Sauce balsamique, citron vert, huile d'olive bio, sauge de notre jardin	16€

## *Nos plats*

<b>Pêche selon arrivage</b> Quinoa bio aux herbes de notre jardin & ses légumes	36€
<b>Ballotine de poulet des Hauts-de-France</b> Mariné au citron, gingembre et curcuma & son risotto de céleri	34€
<b>Bœuf</b> Mousseline de pommes de terre bio de la Baie, jus demi-glace Tonkatsu	38€

## *Les fromages & nos desserts*

<b>Les Fromages de notre région</b>	16€
● ● ● ●	
<b>Autour du Citron</b> En déclinaison	16€
<b>La Fraise</b> Bavaroise & son coulis de fraise	16€
<b>Duo Chocolat Caramel</b> Sur son sablé chocolat amande & chantilly caramel poivré	18€

*Prix nets TTC, service compris. Viandes d'origine France.  
Rapprochez-vous de nos équipes pour vos intolérances et allergies*

