



# LA CARTE



## ENTRÉES

<i>Bar mi-cuit, choux lactofermentés, oeufs de poisson, mélisse citron</i>	16€
<i>Volaille de la ferme du Haut-Pays, hareng, paprika fumé, barbajuan blette</i>	14€
<i>Morilles sauvages, farce fève, charcuterie de boeuf, jus de boeuf aux morilles, glace au levain morilles, émulsion pain grillé</i>	19€
<i>Radis daikon, ail des ours, chèvre frais, sauce aigre douce, pain vapeur, pesto ail des ours</i>	12€



## PLATS

<i>Veau de lait en croûte, navet nouveau, jaune d'oeuf fumé, lilas</i>	35€
<i>Lotte nacrée, aster maritime, mousseline au vinaigre de menthe, jus d'arêtes, croustillant de foie de lotte</i>	30€
<i>Tourte de cochon de lait, laitue de mer, asperges blanches de Campagne Les Hesdin</i>	32€
<i>Feuille à feuille d'épinard, malt d'orge, fleurs printanières, vinaigre de Pâquerettes, bouillon végétal à l'huile d'orge</i>	26



## FROMAGE

<i>Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)</i>	14€
--	-----



## DESSERTS

<i>Déclinaison de carotte, sarrasin et cidre</i>	14€
<i>Riz au lait, chocolat waina et chou-fleur</i>	14€
<i>Poire en croûte, crème double et miel, poiré</i>	14€
<i>Oseille en texture, fromage blanc fermier et confiture de lait</i>	14€
<i>Crêpe Suzette</i>	14€

Nos produits sont issus de fermes locales en agriculture raisonnée ou bio

