

" Nos menus sont constitués essentiellement de produits frais et régionaux.
Ils évolueront en fonction des saisons "

Le chef : Jérôme Prévost

LA CARTE

ENTRÉES

Escargots de Râches - 12€

Beignets d'escargots et champignons flambés au pastis, jus de champignons monté au beurre maître d'hôtel.

Truite de l'Artois - 12€

Truite confite à basse température à l'huile de noix, tapioca à la châtaigne et Granny Smith, sauce beurre blanc.

PLATS

Carré de cerf - 38€

Cerf des Hauts-de-France rôti sur l'os et flambé à la poire Williams, crémeux de poires confites, pommes de terre aux épices chocolatés, sauce chocolat et gingembre.

Bar Sauvage - 36€

Dos de bar sauvage et coques de nos côtes, mousseline d'hélianthi, bisque safranée et Spätzle

Burger du Chef - 22€

Bun, steak haché de veau, coleslaw de carottes, poireaux et champignons, comté, oignons blancs caramélisés aux clous de girofle, sauce blanquette de veau et risotto poêlé.

FROMAGE

**Camembert rôti, farci pommes et pruneaux,
salade et vinaigrette au cidre 11€**

DESSERTS

Châtaigne en éclat - 10€

Biscuit granola à la châtaigne, papier de grenade, mousse légère de châtaigne, cœur de grenade

Choc' agrumes 10€

Pâte à choux cacao, crémeux chocolat noir Valrhona, pamplemousse rose décliné en marmelade, confit et quartiers frais.

Végé

une entrée et un plat peuvent vous être proposés
selon l'arrivage des légumes de saison,
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre
équipe !