

La carte :

Entrée

Pressé de lapin, bière de Rosult, crumble de quinoa et pickles	 12 €
Tartelette briochée à la Burrata, pesto rosso et effeuillé de porc local	12 €
Truite d'Artois et haddock poché, radis daïkon, gaspacho de tomate cerise et huile verte	13 €

Plat

Viennoise de lieu jaune en croûte d'herbes, condiment citron, blé façon paëlla	23 €
Filet de rumsteak, tian de légumes et béarnaise siphonnée	27 €
Échine de cochon de Beuvry, vierge de tomate et lissé de carotte à l'orange	 23 €

Dessert

Fraises amandinoises, biscuit madeleine au thé matcha et lemon curl	8 €
Millefeuille chicorée, pomme confite et caramel, chantilly vanillée	 8 €
Mi-cuit au chocolat 64 %, mousseline à la framboise	8 €

Les petits +

Café gourmand (3 bouchées sucrées)	11 €
Irish coffee / Marnissimo	8 €
L'assortiment de fromages (4 sortes) & mesclun	7 €

Choix à la carte

Formule régionale « Artisan en Or  » avec fromage à 43 €

Nos producteurs locaux :

Légumes de la ferme d'Arnaud à Coutiches et Hourdeau à Lecelles

Porc de François Castelain à Beuvry la forêt

Miel de Nathamiel à Maulde

Fraises de Frédéric Pique à St Amand

Cette carte est compatible à la vente à emporter (commande 24h à l'avance)