

## *La carte.*

<i>Œuf fermier cuisson parfaite, secreto n7, purée de patate douce Aux raisins, crème de panais</i>	22.00€
<i>Confit de joue de bœuf aux agrumes cuit en cinq heures, Crème de carotte à ma coriandre, galette de polenta.</i>	22.00€
<i>Coco de Paimpol, escargot de Radinghem et foie gras, Bouillon parfumé à l'ail d'Arleux et herbes fraîches.</i>	24.00€
<i>Nugget's de langoustine façon KFC, sauce poulet, Pesto de coquillages.</i>	26.00€
<b>Plats :</b>	
<i>Cabillaud contisé aux herbes, risotto de Butternut, Cèpes et pignons de pin</i>	26.00€
<i>La St Jacques : cuite à la plancha, brandade de haddock, Comme un croque, en carpaccio, bisque de langoustine.</i>	28.00€
<i>Suprême de Volaille de Licques en pot au feu, Conchiglionni farci aux cèpes.</i>	26.00€.
<i>Pièce de bœuf marinée au Saté, gingembre et coriandre, Cèpes et crème de cèpes, échalote confite.</i>	29.00€
<i>Filet d'agneau rôti, crème de Coco de Paimpol à l'anis étoilé, Frite de Polenta</i>	29.00

## *Les Desserts*

*Café, Sumatra ou Ethiopie ou Thé sélection palais des thés,  
Le tout gourmand. 12.00€*

*Pomme de la ferme Betrancourt travaillée comme une Tatin. 13.00€*

*Panacotta vanille, fève Tonka, poire confite au muscat,  
Glace yaourt agrumes. 13.00€*

*Balade sucrée selon l'humeur. 14.00€*

*Burger chocolat pralin, biscuit cacao Amaretto,  
Palet framboise. 14.00€*

*Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier  
(A commander en début de repas) 17.00€.*

*Carte réalisée par Raphael et Claudine.  
Concernant les produits allergènes,  
Notre personnel de salle est à votre disposition.  
Nos viandes sont d'origine Française, allemande, royaume uni.*

## *Menu Expression*

*Œuf fermier cuisson parfaite, Secreto numéro 7  
Purée de patate douce aux raisins,  
Crème de panais.*

*Ou*

*Confit de joue de bœuf aux agrumes cuit en cinq heures,  
Crème de carotte à la coriandre, galette de polenta.*

\*\*\*\*\*

*Suprême de volaille de Licques en pot au feu,  
Conchiglioni farci aux cèpes.*

*Ou*

*Cabillaud contisé aux herbes,  
Risotto de Butternut, cèpes et pignon de pin.*

\*\*\*\*\*

*Pomme de la ferme Betrancourt, travaillée comme une tatin.*

*Ou*

*Panacotta vanille, fève Tonka, poire confite au Muscat,  
Glace yaourt Agrumes.*

*Menu 35 euros.*

*Accord mets et vins réalisé par Thomas  
49 euros.*

## *Menu découverte*

*Coco De Paimpol, escargot de Radingham et foie gras,  
Bouillon parfumé à l'ail D'Arleux et herbes fraîches.*

*Ou*

*Nugget's de langoustine façon KFC,  
Sauce poulet, pesto de coquillages.*

*\*\*\*\*\**

*Pièce de bœuf marinée au Saté, gingembre et coriandre,  
Cèpes et crème de cèpes, échalotes confite.*

*Ou*

*La St Jacques :*

*Cuite à la plancha, brandade de haddock,  
Jus de barde légèrement beurré*

*Comme un croque, carpaccio de St Jacques, bisque de langoustine.*

*\*\*\*\*\**

*Balade Sucré*

*Menu 48.00€.*

*Chariot de fromages affinés supplément 12.00€.*

*Menu Accords mets et vins réalisés*

*Par Thomas notre sommelier 64.00€*

## *Menu Liberté autour de la St jacques.*

*St Jacques comme un croque Monsieur, bisque de homard*

☆☆☆☆

*St Jacques cuite à la plancha, brandade de haddock,*

☆☆☆☆

*St Jacques, boudin noir, foie gras et cèpes.*

☆☆☆☆

*Finger de chèvre frais mariné, piquillos et thym de garrigue,  
Crème de fromage frais aux herbes de la ferme Bédouatre*

☆☆☆☆

*Burger chocolat pralin, biscuit cacao Amaretto,  
Palet de framboise.*

*Menu à 68.00€.*

*Menu Accord mets et vins réalisé  
Par Thomas notre sommelier.*

*88.00€*