

# *Notre menu*

*se décline soit une entrée 35 €, soit deux entrées 42 €*

*Tous nos plats peuvent également être servis individuellement à la carte*

*A titre d'exemple, non exhaustif et en suivant nos suggestions de saison et retour du marché :*

*Escargots ou Oeuf bio « parfait » suivant la recette du moment*

*La ficelle picarde selon Marcel Lefèvre (son créateur)*

*La salade maraîchère (plat vegan)*

*Pressé de poireaux et anguille fumée (Sup 6 €)*

*Mitonnée de ris de veau aux champignons (Sup 6 €)*

*Foie gras de canard maison (Sup 8€)*

*Venez découvrir nos autres recettes de saison ...*

---

## *Le granité*

---

### *L'assiette du pêcheur*

*Le plat tripier (par exemple, Langue de boeuf  
ou Rognons de veau ou Tête de veau à l'ancienne)*

*La dégustation de légumes de saison (plat vegan)*

*Comme un vol au vent (volaille de Licques, boudin blanc et ris de veau) (Sup 3,50 €)*

*Pavé de rumsteck « blanc bleu » (Sup 3,50 €)*

*Le retour de la marée (par exemple Turbot ou Poêlée de Saint Jacques) (Sup 8 €)*

*Filet de boeuf Blanc Bleu (Sup 8 €)*

*Nos suggestions à découvrir sur place ...*

---

## *Sélection de fromages*

*La coque de Maroilles et ses mouillettes*

---

## *Notre carte des desserts*

*Pour votre anniversaire ou toute occasion particulière, n'hésitez pas à nous commander un gâteau ! minimum 6 personnes, prévenir 48 h 00 à l'avance svp  
Sans supplément de prix (en remplacement du dessert de votre menu)*