

MARDI soir

JOUR	DATE	HORAIRE	MENU	PRIX
Mardi	08/10	Soir	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Mousseux de pomme de terre de Merville et camembert de Samer, rillons maison OU Crème Dieppoise</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Suprême de Volaille de Licques grillé, pomme Darphin à la ciboulette, crémeux de panais à la mimolette OU Filet de bar de la mer du Nord snacké, rattes fumées et champignons au jus de volaille</p> <p style="text-align: center;"><u>Fromage :</u> Pavé bleu de Maroilles et Tome d'Orchies, et buisson de salade</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert :</u> Mousse chocolat tiède, glace chicorée OU crème brûlée à la cassonade au parfum de chicorée</p>	20€
Mardi	26/11	Soir	<u>Thème « Les néo concepts »</u>	20€
Mardi	03/12	Soir	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Croquettes de crevettes, petite salade OU Assiette de fruits de mer OU Goujonnettes de sole, sauce tartare</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Filet de rouget, sabayon moutarde, tomates et basilic Ou Filet de bar à l'unilatérale, petits pois, pomme de terre parfumée et sauce mousseline</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert :</u> Mousse légère au chocolat, caramel laitier OU Panna cotta citron vert framboise</p>	20€
Mardi	31/03	Soir	<u>Thème : « Bistronomie »</u>	20€
Mardi	05/05	Soir	<p style="text-align: center;"><u>Entrées :</u> Chicon au gratin OU Welsh complet et petite salade</p> <p style="text-align: center;"><u>Plats :</u> Moules marinière, frites maison ou Waterzoï de volaille, julienne de légumes et pommes anglaises</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert :</u> Tarte au sucre et pommes flambées au genièvre OU Tarte à la rhubarbe-amandes</p>	17€