

LES MARDIS

Soir

Mardi 6 & 13 Octobre 2020

« Menu Locavore »

Entrées : Mousseux de pommes de terre de Merville et camembert de Samer, rillons maison

Ou

Crème Dieppoise

Plats : 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 du Touquet fumées, champignons au jus de volaille

Desserts : Mousse au chocolat tiède, glace café

Ou

Rôtie de Tomme du Quesnoy sur salade d'endives rouges et pommes flambées..... 20 €

Mardi 1er & 8 Décembre 2020

« Thème de la mer »

Entrées : Assiette Nordique

Ou

Goujonnettes de sole, sauce tartare

Plats : Filet de rouget, sabayon moutarde, tomates et basilic

Ou

Filet de bar à l'unilatérale, pommes de terre parfumées et sauce mousseline

Dessert : Mousse légère au chocolat, caramel laitier

Ou

Panna cotta citron vert framboises 20 €

Mardi 20 Avril & Mardi 11 Mai 2020

« L'estaminet Flamand »

Entrée : Chicon au gratin

Ou

Welsh complet et petite salade

Plats : Moules marinière, frites

Ou

Waterzoï de volaille, julienne de légumes et pommes à l'anglaise

Desserts : Tarte au sucre

Ou

Plateau de fromages du terroir..... 20 €