

Menu du marché

Disponible à tous les services (excepté le vendredi soir)

Formule en 2 temps : 24€

Formule en 3 temps : 32€

Formule en 4 temps : 39€

ENTREE DE LA SEMAINE

*Raviole d'effiloché de cuisses de canard confites,
siphon de raclette au lait cru et persillade de girolles*

PLAT DE LA SEMAINE

*Poitrine de cochon Label Rouge confite 60H,
carottes des sables Label Rouge en plusieurs façons,
haricots lingots du Nord et jus de cochon réduit*

FROMAGE DE LA SEMAINE

Croquette de sablé de Wissant, confit de fruits et mesclun

DESSERT DE LA SEMAINE

*Baba au Calvados, pommes de Herlies caramélisées,
poires d'Erquinghem-Lys pochées et crème d'Isigny*

Origine des viandes : France