



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€

ENTRÉE

ŒUF PARFAIT

Piperade de poivrons, sablé au parmesan, tapenade d'olives et piment d'Espelette

Accord vin conseillé : Cheverny blanc

PLAT PRINCIPAL

BOUDIN BLANC FUMÉ, CHORIZO ET PARMESAN

Polenta crémeuse, sauce végétale, chou-fleur rôti et carotte fanes.

Accord vin conseillé : Bourgueil "Cuvée Déchaînée"

FROMAGE

DUO

de chèvre frais et Abondance

Accord vin conseillé : Cheverny blanc

DESSERT

AUTOUR DE LA PÊCHE

Sablé, pêche confite, gelée de pêche, chantilly à la pêche et tuile aux amandes.

Accord vin conseillé : Moscato d'Asti

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Origine de la viande : France La majorité des légumes viennent du Pavé Fermier à Sainghin en Weppes

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts.