



Cette semaine

AU 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

TERRINE TOUT COCHON

pruneaux et raisins secs, moutarde

*IDÉAL AVEC UN VERRE DE BOURGUEIL "CUVÉE DÉCHAÎNÉE"
CABERNET FRANC, LOIRE 7 € LE VERRE*

PLAT PRINCIPAL

ÉCHINE CUITE BASSE TEMPÉRATURE

jus corsé miel tonka, purée Robuchon,
légumes de Sainghin en Weppes

*IDÉAL AVEC UN VERRE DE MONTÉZARGUES
GRENACHE · SYRAH, RHÔNE — 8 € LE VERRE*

FROMAGE

TRIO

chèvre frais, Abondance et Comté 12 mois

*IDÉAL AVEC UN VERRE DE VOUVRAY "EMPREINTE"
CHENIN BLANC, LOIRE — 8 € LE VERRE*

DESSERT

MILLE-FEUILLE

melon et menthe du jardin

*IDÉAL AVEC UN VERRE DE SENS DESSUS DESSOUS
GROS MANSENG · PETIT MANSENG, SUD-OUEST — 7 € LE VERRE*

Prix net, 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.