

Entrée / plat / dessert 30€

Entrée - plat ou plat - dessert 24€

Les entrées : 11€

Gaspacho de melon glacé, tartine croustillante au chèvre frais
et condiments de saisons ou

Truite de l'Artois façon Bellevue, radis du Pont d'Achelle.

Les plats : 18€

Grondin perlon rôti sur la peau, petit pois aux écrevisses et jus d'arêtes torrifier ou

Carré de cochon de fermier, vierge à l'ail noir et pomme de terre paysanne.

L'assiette de 3 fromages 7€

Les desserts : 6€

Les Fraises de « Coutiches » façons Melba ou

Tarte fine à l'Abricot, crème glacée au amandes.

RG un jour, RG toujours :

Les huîtres Fine de Claire d'Oléron n°3 Les 6/11€ 9/15€ 12/19€

La tête de veau gribiche 16€ / L'entrecôte grillée maitre d'hôtel 28€

Les profiteroles au chocolat 8€

Prix service compris

Nos viandes sont dans la mesure du possible d'origine Française

