

## NOS ENTREES 8.00 €

---

### **Traditionnelle Ficelle Picarde (cuisson 10 mn)**

Crêpe, champignon, jambon, emmental, crème fraîche

### **Salade Estivale**

Salade, tomates cerises, œufs, mozzarella, allumettes bacon, olives noires, jambon cru

### **Terrine de Poisson**

Terrine de poisson accompagné de salade, toast et sauce Homardine

### **Bruschetta de Légumes**

Trio de poivrons confits, oignons, olives noires billes mozzarella et salade

### EN SUPPLEMENT + 5.00 €

### **Assiette de Foie Gras maison**

Foie Gras de canard, Toast brioché, chutney de figues

### **Assiette de Saumon fumé maison**

Saumon, toast grillé, citron jaune, crème de tzatziki, beurre (**disponible selon arrivage**)

## NOS PLATS 14.00 €

---

### **Magret Canard**

Canard, sauce au Miel

### **Filet Mignon Porc**

Porc, sauce Moutarde

### **Filet de Limande sur lit de fondue de poireaux (15 min)**

Limande, crème, poireaux, feuilles de bricks

### **Suprême de Poulet au chorizo**

Poulet, farce chorizo, crépine,

### EN SUPPLEMENT + 5.00 €

### **Viande de la Ferme de Sancourt**

Origine : France – Pièce selon arrivage (limousine)

## DESSERT 8.00€

---

### **Panna Cotta**

Crème, sucre et Coulis de Fruit Exotiques

### **Choux Chantilly Pistache**

Choux garnis de crème pâtissière au parfum de pistache

### **Gâteau Chocolat**

Gâteau au chocolat at sa crème anglaise

### **Café / Thé Gourmand**

Boule de Glace, Mini Tropicane, Mini Paris Brest