

# Menu enfant

Jusque 12 ans. 11€

Steak haché, nuggets de poulet ou poisson. Mousse au chocolat ou coupe de glace deux boules.





# FORMULES SEMAINE

Du lundi au vendredi midi. Hors veille et jours fériés

Entrée et plat OU plat et dessert : 20€ Entrée Plat Dessert : 28€

# ENTRÉE

### Potimarron

En velouté, œuf mollet et fromage frais.

### **Camembert frit**

Cœur de sucrine, noisettes et sauce yaourt.

### Terrine de campagne

Compotée d'oignons, cornichons.

## Harengs

Salade de pomme de Terre et Pickles d'oignons rouges.

## **PLAT**

### Merlu

Chou frisé aux lardons et sauce vierge.

### Porc

Les joues à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de Terre.

## Croustillant de paleron

Cuit comme Bourguignon, petits légumes.

## DESSERT

Café gourmand (supplément de 3€)

Coupe de glaces ou sorbets.

### **Coupe Les Dukes**

Biscuit noisette, poire et mousse chocolat).

## Riz au lait.

Et sa mousse Spéculoos.



Ris de Veau

Poêlé et champignons en persillade.

Foie gras de Canard

Poêlé au Spéculoos, pommes fondantes et jus au miel. **Huitres creuses de Normandie.** 

Six numéro 3 et trois numéro 1.

## **FROMAGE**

Assiette de Fromages de la région

## Bar

En filet, risotto au Parmesan, jus de ratatouille.

### Saint Jacques

Purée de Potimarrons, crème de châtaignes au foie gras.

## Filet de Bœuf

Purée de pomme de Terre, champignons et jus de viande au vin rouge.

## DESSERT

Au choix dans la carte des desserts, À l'exception du champagne gourmand.



# MENU OPALE

# 38€ par personne

Sélectionnez un plat à chaque partie du dîner

# ENTRÉE

## Foie gras de Canard

Froid, mariné au Porto, chutney de poires.

### Crevettes

En beignets, cœur de Romaine et sauce Chili.

## **Escargots**

Les Six de Radinghem au beurre d'ail.

### Huitres creuses de Normandie.

Six numéro 1 **Ou** Neuf numéro 3.

## **PLAT**

## Souris d'Agneau

Aux fruits secs et au Miel, couscous de céréales.

## Filet de Bœuf (supplément de 6€)

Purée de pomme de Terre, champignons et jus de viande au vin rouge.

## Cabillaud

Laqué, Pak Choï, navet et carotte, bouillon Thaï.

## Gnocchis

Aux pleurotes, copeaux de Parmesan et crème de Truffe.

## **DESSERT**

## Assiette de Fromages de la région.

## Choco & Vanille.

Dôme de mousse Vanille, Caramel et Chocolat.

## Glace Ch'ti

Glace chicorée Spéculoos et caramel et gaufre.

### Citron.

Tartelette meringuée.