



menu SAINT VALENTIN

Le menu de St Valentin

39 € hors boisson

Philippe Carré, chef de cuisine, proposera midi et soir les 12, 13 et 14 février son menu de Saint Valentin.

Les produits locaux de la baie de Somme et ses proches environs apporteront goût et saveurs à ce menu de saison.



Foie gras de canard au "torchon",
compotée de pommes à l'hydromel et pain d'antan grillé

ou



Terrine de Saint Jacques aux algues marines,
vinaigrette à l'argousier



Dos de turbot de petit bateau rôti à la plancha,
beurre blanc à l'obione des molières

ou



Magret de canard braisé au miel de la baie,
bricks de champignons des sous bois
et purée de vitelotte



Les fromages picards et des alentours,
mesclun de salade du pays



Millefeuille au chocolat,
sa crème à la rose et glace spéculoos.



Plat dont la composition et le transport des produits génèrent peu de gaz à effet de serre



**réservez
vivement conseillée**
tél: 03 22 27 16 33

TVA & services compris