

Menu HISTOIRE ANCIENNE 27,00 €

Entrée + Plat + Dessert - Hors Samedi soir

&

Formule DEJEUNER 23,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - Hors samedi midi et jours fériés

La formule-déjeuner est réservée à notre clientèle individuelle

⊙ Les entrées

Soupe de potimaron et topinambours, crème au bacon

Pumpkin and Jerusalem artichoke soup, bacon's cream

Rillettes de saumon / lentilles / figues / cranberries / noisettes

Skyr citron-aneth

Salmon's rilette, lentils, figs, cranberries, hazelnuts, lemon and dill yogurt

Oeuf poché / mayo en espuma / confit d'oignons / roquette / speck fumé

Poached egg, soft mayonnaise, onions, salad, smoked ham

⊙ Les plats

Saumon grillé, sauce béarnaise

Riz noir / maïs / fèves

Grilled salmon, bearnaise sauce, black rice, corns, peas

Araignée de porc « miel-barbecue », sauce béarnaise

Choux-Bruxelles au lard fumé, pomme de terre à la cendre

Marinated pork with honey and barbecue sauce flavors, béarnaise butter sauce,

Brussels sprouts with bacon, potatoes

Fricassée de rognons de veau à la graine moutarde, frites maison (supplément de 7,00 €)

Veal's kidneys in mustard creamy sauce, French fries (extra charge 7,00 €)

Suggestion du moment

Dos de merlu grillé, velouté de cresson / crème à l'ail

Persillade de pommes de terre et carottes de Tilques

Grilled hake's filet, cress and garlic creamy sauce, potatoes and carrots panfried

⊙ Les Desserts

Profiteroles Maison, sauce chocolat

Homemade profiterole, chocolate sauce

Tarte Tatin Maison, crème épaisse à la vanille

Homemade apple Tatin Tart, vanilla cream