



THE RESTAURANT

LES ENTREES A LA CARTE

- L'œuf cocotte aux crevettes grises
- Le museau de porc vinaigrette, assaisonnement maison
- Le saladier de tomates de bonne qualité, assaisonné par Lulu
- L'oreille de cochon grillée, sauce gribiche
- La tomate crevettes grises comme "La Panne"
- Le panaché de terrines maison et le pot de "smout"
- Les 2 filet de Hareng fumé par J.C. DAVID de Boulogne sur Mer, pommes l'huile
- La croquette de ris de veau frais
- L'os moelle, gros sel et son pain grillé
- Le toast l'andouille de cambrai moutarde
- Les 6 escargots de bourgogne en coquilles, beurre persillé maison
- Les 12 escargots +6€
- La cervelle de porc meunière (3 lobes) +2€
- La tranche de foie gras frais concocté par Mickael +3 €

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
La carte des allergènes majeurs est à votre disposition.

Prix nets au 13 Juillet 2023