

Menu campagnard 21,90€

Ficelle picarde gratinée au mont des Cats
Traditional ham and mushroom pancake from picardy, topped with regional cheese

Terrine de campagne aux piments d'Espelette, rilette et sa cochonnaille
Country terrine with Espelette peppers, rilette and sausages

Velouté de légumes verts de saison
Soup of green vegetables

Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches
Local speciality of beef slowly cooked in local beer and served with chips

Ballottine de volaille aux saveurs du nord
Chicken with north flavours

Crème brûlée caramélisée à l'ancienne saveur Spéculoos
Old-fashioned creme brulée

Crumble pommes, poires et sa douceur passion
Apple and pear crumble with passion ice cream

Coupe de glaces exotiques et son coulis de fruits rouges
(mangue, pêches de vignes, passion
Exotics ice creams with red fruits coulis

Assiette de fromages français
Plate of french cheeses

Menu découverte 31,90€

Salade de la ferme gourmande
Ferme gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)

Cassolette d'escargots à la crème d'asperge blanche ail et persil
snails cassolette with white asparagus, garlic and parsley cream

Duo de saumon et flétan accompagné de ses toasts chauds
Plate of smoked salmon and fletan with hot toast

Salade de jambon cru chèvre rôti sur pomme caramélisée au miel
Raw ham, apple and goat cheese salad with hooney

Tournedos de veau poêlé sauce normande
Sauteed veal tournedos with normand sauce

Pièce du boucher grillée et sa crème de foie gras
Slab of grilled frensh beef with ceam of foie gras

Dos de cabillaud pané aux amandes et son confit de tomates et oignons
rouges
white fish panned with almonds and confit of red onions and tomato

Épaule d'agneau confite à la fleur de thym et sa brunoise de légumes
Shoulder of lamb confit with thyme flower and its vegetables

Assiette de fromages français
plate of french cheeses

Coupe digestive arrosée de Baileys
Three ice creams with bailey's

Mille-feuille de cookies aux deux chocolats aux glaces artisanales
Thousand leaf of two chocolate cookies with homemade ice cream

Tarte tatin glace vanille et son coulis de caramel
Tart with vanilla ice cream and caramel coulis

Brownie aux deux chocolats et sa douceur framboise
hot chocolate' brownie with raspberry ice cream and hot chocolate sauce

Menu gourmand 41,90€

Assiette de foie gras maison cuit en ballottine
Home made foie gras

Salade de la ferme gourmande
Ferme gourmande salad (bacon lardon, gizzards and foie gras)

Cassolette d'escargots à la crème d'asperge blanche ail et persil
Snails cassolette with white asparagus, garlic and parsley cream

Duo de saumon et flétan accompagné de ses toasts chauds
Plate of smoked salmon and fletan with hot toast

Tournedos de veau poêlé sauce normande
Sauteed veal tournedos with normand sauce

Cassolette de saint jacques au confit de tomates et oignons rouges
Casserole of scallops with confit of red onions and tomato

Pièce du boucher grillée et sa crème de foie gras
Slab of grilled fresh beef with cream of foie gras

Assiette de fromages français
Plate of french cheeses

Nougat glacé de la « Bien Assise » et son coulis de fruits rouges
Frozen nougat with red fruits coulis

Assiette de gourmandises
Plate with a selection of sweet delicacies

Coupe tout chocolat et son brownie
Chocolate ice cream with a brownie on top

La boule de pain briochée perdue et sa glace artisanale (pâte à tartiner)
à commander en début de repas
Old fashioned French sweet toast with artisanal ice cream
to order at the beginning of the meal

Menu végétarien 21,90€

Velouté de légumes verts de saison
Soup of green vegetables

Salade de chèvre rôti sur pomme caramélisée au miel
Apple and goat cheese salad with hooney

Croque au fromage de région
Ham and cheese « croque monsieur »

Assiette du jardinier
Gardeners plate : saesonal vegetables

Lasagnes aux légumes de saison gratinée à la mozzarella
Lasagna with seasonal vegetables gratinated with mozzarella

Crème brûlée caramélisée à l'ancienne saveur Spéculoos
Old-fashioned creme brulée

Crumble pommes, poires et sa douceur passion
Apple and pear crumble with passion ice cream

Coupe de glaces exotiques et son coulis de fruits rouges
(mangue, pêches de vignes, passion
Exotics ice creams with red fruits coulis

Assiette de fromages français
Plate of french cheeses

Menu petit loups 11,80€
8,80€ (entrée-plat ou plat-dessert)

Velouté de légumes verts de saison
Soup of green vegetables

Assiette de charcuteries
Plate of sausages and cold meats

Mini croque aux fromages
Ham and cheese « croc monsieur »

Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches
Local speciality of beef slowly cooked in local beer and served with chips

Petit dos de cabillaud pané aux amandes
Small fish with almonds

Émincé de volaille à la crème
Stuffed chicken with cream sauce

Brownie aux deux chocolats glace vanille
Hot chocolate brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

Tarte Tatin pommes
Apple tart

Glaces deux parfums au choix
Ice cream two flavours (chocolate, vanilla, coffee, strawberry and pistache)