



JEUDI 7 MAI 2026

20€

MENU HAUT DE FRANCE

Raviole de céleri, harengs fumé
et crème d'ail d'Arleux

Plat création

Fromage

Soufflé chaud, glace spéculos

MERCREDI 13 MAI 2026

ET

JEUDI 21 MAI 2026

15€

Assiette scandinave

Magret de canard, pomme cocotte,
petit pois et sauce à l'orange

Île flottante, crème anglaise

*Mai
2026*



MARDI 19 MAI 2026

20€

Déclinaison autour d'une asperge

Filet de bœuf en croûte d'olive noire,
cannelloni

Crêpe Suzette



MERCREDI 20 MAI 2026

20€

Bourride sétoise

Merlu cuit à l'huile de persil,
confiture d'olives noires, anchois,
mousse d'haricots tarbais, crumble à l'ail

Verrine de dessert autour de la fraise

VENDREDI 29 MAI 2026

15€

Quenelles de rilette de saumon à l'aneth,
croustillant et blinis

Suprême de volaille en ballotine
farci au chorizo,
sauce au poivre, semoule

plateau de fromage

Coupe de fraise au sucre

