



Menu

Formules à 69€



- Une coupe de Crémant
- Entrée, Plat, Fromage & Dessert
- ½ bouteille de muscadet ou ½ bouteille de côte du Rhône
- Café





Entrées



Tartine de jambon de Bayonne, œuf de caille & crème de chèvre	14€
Trilogie de Saint Jacques, Sésame, Panée poêlée	18€
Flamiche & son accompagnement fraîcheur	15€
Ris de veau aux asperges, endives & sauce balsamique	21€
Foie gras au Loupiac	23€
Les 9 huîtres de Normandie & son vinaigre à l'échalote	18€
Carpaccio de tomates	13€
Escargots au magret fumé	15€
Saumon fumé & sa crème acidulée	17€





Plat principal



Émincé de rognons à la berrichonne	18€
Pavé de veau au Dauphin* & aux écrevisses	22€
Râble de lapin à l'Avesnoise	23€
Filet de bœuf, sauce porto, flan de foie gras	26€
Brochette de lotte et pois gourmands, tomates confites et sauce citron	25€
Carré d'agneau au thym	25€
Mijoté de poulet à la crème de poivrons	16€

LE VEGETARIEN

Assiette de crudités ou légumes chauds	15€
----------------------------------------	-----

SPECIALITES REGIONALES

Carbonade Flamande	16€
Welsh accompagné de ses frites & sa salade	15€
Assiette de l'Avesnois	23€

* : Maroille aux fines herbes





Dessert



La tarte aux pommes	7€
Le fondant au mars	7€
Les crêpes Suzette	8€
Choux au caramel, banane et chocolat	7€
Le café gourmand	8€
Tiramisu aux fraises rhubarbes	8€
Coupe de fruits frais & sa crème fraîche de la ferme	8€
Le duo de fraises pistache	7€

Fromages

Le plateau de fromages	10€
La petite flamiche & sa salade	8€

