

A la carte

Entrées

Velouté de patates douces

Chips de Porc fermier des Flandres & Graines bio Torrifiées 5 €

Buffet de crudités à partir de 5 €

Risotto

> *Forestier aux champignons Bio d'Hellemmes*..... 5 €

> *Aux asperges Bio de Louvil (en saison)*..... 6 €

Duo de saumon

crudités au combawa 6,50 €

Cassolette de gambas Bio façon waterzoï 7,50 €

Antipasti à partir de 7,50 €

*Ex : Risoni al sugo, Provolone, crème de Gorgonzola,
courgette rôtie, tapenades de tomates séchées*

Terrine de Saint Jacques

Brunoise de légumes & crackers aux graines 8,50 €

>>> Possibilité de buffet dînatoire <<<

Plats

Poulet fermier de Licques

Crème infusée aux cèpes séchés et champignons Bio d'Hellemmes

Purée Fretinoise 10 €

>>> Variantes possibles : sauce waterzoï, sauce «blanche», ou miel & moutarde <<<

Poulet fermier de Licques

Crème de Parmesan Reggiano 24 mois

Mousseline de carottes et légume braisé 11 €

>>> Variantes possibles : sauce gorgonzola, sauce Maroilles, ou 3 fromages <<<

Porc fermier des Flandres confit et laqué

Riz basmati

Wok de légumes locaux 10 €

>>> Variantes possibles : façon osso bucco, provençale, ou forestière <<<

Kefta de poulet fermier de Licques

Millet au paprika fumé

Courgette rôtie 11 €

Mille-feuilles de filet mignon des Flandres

Pesto Gorgonzola / persil

Risotto crémeux de sarrasin Bio aux champignons Bio d'Hellemmes 13 €

Blanquette de veau de Comines aux champignons Bio d'Hellemmes

Riz pilaf

Légume braisé 14 €

Rumsteak de bœuf de Comines basse température

Crème de la Pévèle

Gaufre de pommes de terre

Salpicon de légumes locaux 14 €

Braisé de bœuf de Comines

Crème d'endive d'Ennevelin saveur pain d'épices

Mousseline de céleri et croustillant de pommes de terre 14 €

Porc Iberico

Crème de mandarine

Riz façon Paëlla 16 €

Plats Enfants à partir de 5 €

Fromages à partir de 4 €

Trou Normand

Sorbet Fruits rouges & Limoncello «maison» 3 €

Dessert > Me consulter

Le tout est fait «maison» de A à Z

Tous les prix sont hors mise en chauffe, hors dressage, hors boisson et hors service

Magie des mets

06 85 21 49 37