

Menu Gentilhomme 45€

Les Entrées

Oeuf cocotte au maroilles, cœur fondant et parfum du terroir

Ou

Croustillant d'escargots écrémé d'ail, persil et champignons des bois

Les Plats

Craquant de volaille désossée, parfumé à l'orange

Ou

Waterzoï de la mer et ses légumes fondants

Les Desserts

La fameuse tarte au sucre de Tonton

Ou


Véritable mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa glace aux fruits rouges

Les incontournables à la carte

Les Entrées

- L' incontournable Lucullus de Valenciennes selon la recette de *JULES*, Confit d'oignons, briochette tiède 19€
- Oeuf cocotte au maroilles, cœur fondant et parfum du terroir 12€
- Croustillant d'escargots écrémé d'ail, persil et champignons des bois 16€
- Poêlée de scampis à la crème d'ail 12€
- Flamiche au poireaux recette de Maman 9€

Les Plats

- Coeur de faux filet race à viande  flambée au guéridon au poivre ou maroilles 32€
- Rognon de veau flambée au Genièvre de Houle sauce Porto 25€
- Waterzoï de la mer et ses légumes fondants 24€
- Carbonade Flamande du Chef David à la Jenlain 21€
- Craquant de volaille désossée, parfumée à l'orange 26€

*accompagnement : frite / purée / légume 3€

Les Desserts

- Notre crêpe Suzette au Grand Marnier, « Flambée au Guéridon » 16€
- Véritable mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa glace aux fruits rouges 14€
- La traditionnelle guirlande de spéculoos et sa glace chicorée maison 14€
- La fameuse tarte au sucre de Tonton 10€