

L'assiette de l'Avesnois

Lapin aux pruneaux et à la bière Cuvée des jonquilles

15.50 €

Vous pouvez l'intégrer dans le menu ch'ti terroir ou commander que le plat

Menu du Ch'ti terroir

20.50 €

Flamiche au Maroilles

**

Assiette de l'avesnois

**

Tarte au chuc' (sucre)

ou

Tarte du moment

Pour accompagner ce menu, nous vous suggérons :

Cuvée « la jonquille » brassée au Baron à Gussignies 75cl 7.50 €

Saison « la saint Médard » brassée au Baron à Gussignies 75cl 7.50 €

Menu à 21.50 €

Entrées au choix

Terrine maison aux deux viandes
endives gratinée au saumon fumé

Effilé de Coquelet façon vol au vent

Plats au choix

Caille au miel

Douce amère de Filet Mignon de porc aux endives et à la Saint Médard

Andouillette au Maroilles ou à la dijonnaise

Desserts au choix

Profiteroles au chocolat

Dame blanche

Café liégeois

Nougat glacé sur coulis de framboise

Mystère

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Tarte maison

Parfum des glaces et sorbets : vanille, chocolat, café, rhum raisin, fraise, framboise, citron,
pomme verte

Menu à 27.50 €

Entrées au choix

Brochette de Saint Jacques et boudin blanc
Petits croustillants d'endives au foie gras
Petite cocotte forestière au lard

Plats au choix

Cul de veau à la landrecienne
Pintade fermière façon Waterzoi
Papillote de Cabillaud
Faux filet poêlé sauce au choix : maroilles, poivre vert, maître d'hôtel, échalotes, roquefort

Desserts au choix

Profiteroles au chocolat
Dame blanche
Café liégeois
Nougat glacé sur coulis de framboise
Mystère
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Tarte maison
Parfum des glaces et sorbets : vanille, chocolat, café, rhum raisin, fraise, framboise, citron, pomme verte