



Côté bistrot la semaine

(sauf le vendredi soir, samedi, dimanche et jour férié)



NOS FORMULES :

LORETTE - 38,00 €

Entrée / Plat / Dessert

VICTOIRE - 32,00 €

Entrée / Plat

ARMISTICE - 29,00 €

Plat / Dessert

SOUVENIR - 23,00 €

Plat unique

14-18 - 23,00 €

Plat végétarien

*Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

Les suggestions du chef

ENTRÉES (au choix) - 16,00 € * :

- Melon de saison, jambon de pays local et Parmigiano éclaté
- Jeunes pousses et chèvre fondant, vinaigrette au miel de lavande
- Tomates anciennes, mozzarella di Bufala et pesto maison
- Jeunes pousses aux écrevisses, avocat crémeux et pickles

PLATS (au choix) - 23,00 € * :

- Suprême de volaille de Licques, crème de poivrons
- Tomates farcies du chef à notre façon
- Filet de julienne, beurre citronné
- Salade estivale du moment

DESSERTS (au choix) - 9,50 €* :

- Cerises du verger déstructurées
- Baba au rhum revisité
- Méli-mélo de fruits de saison
- Sélection de fromages affinés de nos régions

**Plat unique
Prix nets TTC - service compris - hors boissons*



Côté Restaurant

(du mardi au dimanche)

NOS FORMULES :

MÉMORIAL - 47,00 €

Entrée / Plat / Dessert

LIBERTÉ - 57,00 €

2 Entrées / Plat / Dessert

ALLIANCE SALÉE - 40,00€

Entrée / Plat

ALLIANCE SUCRÉE - 36,00€

Plat / Dessert



*Les allergènes sont à votre disposition sur demande
Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française, EU.*

Les suggestions du chef

ENTRÉES (Au choix) - 19,00 € * :

- Foie gras de canard mi-cuit, douceur d'abricot confit et gingembre
- Crabe de nos côtes, velouté de petits pois à la menthe fraîche et citron confit
- Oeuf parfait, crème de poivrons, jambon ibérique, pain croustillant en triangle et gaspacho d'été
- Gravlax de saumon, écrasé d'avocat et pomme verte acidulée

PLATS (au choix) - 28,00 € * :

- Gambas à la plancha, crème légère parfumée au whisky artésien
- Entrecôte maturée fumée de chez Pruvost Leroy, beurre Maître d'hôtel revisité à la sauge
- Pressé de veau confit, jus réduit au thym et citron
- Duo de céréales gourmandes, maïs grillé, courgette fondante, burrata crémeuse

DESSERTS (au choix) - 9,50 €*:

- Pavlova aux fruits rouges, crémeux au marc de champagne
- Panna cotta façon After Eight, menthe fraîche et chocolat noir
- Velouté de pêche, vanille infusée et fraîcheur de citron vert
- Sélection de fromages affinés de nos régions, présentés sur chariot

**Plat unique
Prix nets TTC - service compris - hors boissons*