

# menu

LES SAULES

32€50

## Les Entrées

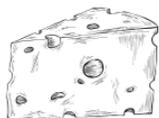
- Pain Perdu au Maroilles et Jambon de Pays \_\_\_\_\_ 9€  
Gaspacho d'Asperges, Magret fumé et parmesan \_\_\_\_\_ 9€  
Sardines grillées et crème Dubarry \_\_\_\_\_ 9€

## Les Plats

- Pièce du Boucher sauce béarnaise \_\_\_\_\_ 18€  
Filet de Bar en croûte de sel \_\_\_\_\_ 18€  
Risotto aux champignons, crevettes et petit pois \_\_\_\_\_ 17€

## Les Desserts

- Feuilleté aux fraises \_\_\_\_\_ 9€  
Coupe glacée la Forêt Noire \_\_\_\_\_ 9€  
Tarte au citron déstructurée \_\_\_\_\_ 8€



Fromage de la région en  
supplément à 9€50

# menu

DU TERROIR

39€

## Les Entrées

- Ficelle Picarde \_\_\_\_\_ 10€  
Assiette de Fruits de mer \_\_\_\_\_ 14€

## Les Plats

- Filet de carrelet, crème d'asters et salicornes \_\_\_\_\_ 18€  
Bisteau \_\_\_\_\_ 18€

## Le Fromage

- Fromage régional du moment \_\_\_\_\_ 9€

## Les Desserts

- Rabotte Picarde, pommes et pruneaux \_\_\_\_\_ 9€  
Gateau battu façon pain perdu \_\_\_\_\_ 10€

