



Les Entrées - Starters

Velouté de Potimarron, Emulsion à la Châtaigne, éclats et Chips de Lard*	9 €
Samoussa de Chèvre frais / Piquillos, Salade de Mâche et son Pesto*	8.50 €
"Mille-feuille" de Saumon fumé, Coleslaw de Légumes du moment au Raifort*	14 €
Entrée du "Menu du marché" *	8 €

Les Poissons - Fish

Dos de Cabillaud, Crumble au Chorizo, Meunière d'Endive à l'Orange, Coulis de Butternut iodé *	19 €
Croquettes chaudes de Crevettes grises, Pommes Frites, Crème Ciboulette*	20.50 €
Poisson du "Menu du marché" *	16 €

Viandes - Meat

Souris d'Agneau confite dans son Jus au Thym vert, Boulgour de Légumes d'antan*	19 €
Burger du "Vieil Abreuvoir", gratiné à la Fleur d'Audresselles, Crème de Cèpe, Fondue d'Échalottes, Pommes frites*	20 €
Viande du "Menu du marché"*	16 €



Desserts - Desserts & Pastries

Le "Paris-Roubaix" au Spéculoos, Crème légère au Caramel à la Bière*	9 €
Café ou thé, "selon votre goût", accompagné de ses quatre Gourmandises	9 €
Gâteaux moelleux Amande, Prune Chaud et froid, Onctueux Chocolat noir à la Fève de Tonka*	9 €
Pavlova croquante, Poire au Café, Chantilly Mascarpone	9 €
Dessert du menu du marché*	9 €

Prix nets en euros. Taxes et majoration Room-service comprise

* Servi uniquement pendant les heures d'ouverture de la cuisine du lundi soir au vendredi midi

** Veuillez-vous rapprocher de la réception pour obtenir notre carte Vrai et Bon

Nous préférons manquer momentanément d'un produit à la carte plutôt que de choisir une qualité inférieure