



LA CARTE

NOS ENTRÉES

1 Terrine du chef	15.00 €
2 Asperges à la flamande	21.00 €
3 Tarte au Maroilles fermier et aux orties	 16,00 €
4 Foie gras maison	21,00 €
5 Noix de St Jacques au bourgogne Aligoté	24.00 €
6 Truite fumée fraîcheur à la crème d'avocat	16.00 €

NOS PLATS

11 Supreme de poulet fermier au Maroilles	 18,00 €
12 Saumon en croûte de chorizo	19,00 €
13 Agneau au cidre	 25.00 €
14 Veau à la fleur de sureau	23,00 €
15 Dos de cabillaud à l'ail des ours	21,00 €
16 Entrecôte au Maroilles	 25.00 €
17 Magret de canard aux baies de cassis	21.00 €
20 Assiette de Maroilles fermier	 4.00 €
21 Assiette de trilogie de Fromages	 7.00 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour les allergènes consulter le chef



DIE KARTE

UNSERE EINGÄNGE

1	Chefterrine		15.00 €
2	Flämischer Spargel		21.00 €
3	Farmhouse Maroilles Torte mit Brennesseln		16.00 €
4	Gänseleber Haus		21.00 €
5	Jakobsmuscheln in Burgund Aligote		24.00 €
6	Frisch geräucherte Forelle mit Avocadocreme		16.00 €

UNSERE TELLER

11	Bauernhähnchen in Maroilles		18.00 €
12	Lachs in der Chorizo-Kruste		19.00 €
13	Lamm mit Apfelwein		25.00 €
14	Kalb mit Holunderblüte		23.00 €
15	Kabeljaufilet mit Bärlauch		21.00 €
16	Entrecote mit Maroilles		25.00 €
17	Entenbrust mit Johannisbeerbeeren		21.00 €
20	Farmer's Maroilles Platte		4.00 €
21	Käse-Trilogie-Platte		7.00 €

Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt

Für Allergene konsultieren den Kopf



CARD

OUR ENTRIES

- | | |
|---|---|
| 1 Chef's terrine | 15.00 € |
| 2 Flemish asparagus | 21.00 € |
| 3 Farmhouse Maroilles tart with nettles |  16.00 € |
| 4 Foie gras home | 21.00 € |
| 5 Scallops in Burgundy Aligote | 24.00 € |
| 6 Fresh smoked trout with avocado cream | 16.00 € |

OUR DISHES

- | | |
|--|---|
| 11 Farmer's Chicken Supreme with Maroilles |  18.00 € |
| 12 Salmon in crust of chorizo | 19.00 € |
| 13 Lamb with cider |  25.00 € |
| 14 Calf with elderflower | 23.00 € |
| 15 Cod fillet with wild garlic | 21.00 € |
| 16 Entrecote with Maroilles |  25.00 € |
| 17 Duck breast with blackcurrant berries | 21.00 € |
| 20 Farmer's Maroilles platter |  4.00 € |
| 21 Cheese Trilogy Plate |  7.00 € |

The dishes "homemade" are produced on site from raw products
For allergen consult the head