

**Les partenaires du Buffet sont des artisans,  
éleveurs de la région soucieux de la qualité du  
produit.**

L'Andouille d'Aire sur la Lys (Patrick Fumery)  
Le miel de Robecq (Valérie et Jean-Charles Leleu)  
Les chèvres fermier du Val d'Authie à Hesdin (T.Vernier)  
Le cresson de Norrent-Fontes (Mr Hilmoine)  
Les volailles fermières de Licques  
Le beurre et fromage de la ferme Martel de Mazinghem  
Le lait et les yaourts de la ferme Toulotte d'Aire sur la Lys  
La crème des Ets Lecomte Les Attaques  
Les escargots de la ferme hélicicole de Radinghem  
Le fromage de chèvre de Thiennes (Mr Loriette)  
Les viandes de la région (Ets Pruvost)  
Le veau de lait d'Audincthun  
Les pigeonneaux de Steenvorde (Alex Dequidt)  
Les poissons des Ets Martin de Boulogne sur mer  
Le Groseillé d'Artois (Eric Matton)  
L'agneau et fromage de la ferme d'Esgranges de Créquy  
Les Herbes du jardin

**MENU DE LA LYS ROMANE A 25 €**

**Le gaspacho de tomates**

Sorbet basilic

- - -

**La fricassée de poulet de Licques aux herbes**

Légumes des marais

- - -

**Le dessert du jour**

*Menu « Culotte Courte » et « Jupe Plissée » sur demande*