

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

L'Andouille d'Aire sur la Lys
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 Leconte (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

La liste des allergènes est à votre disposition à la réception

MENU DE LA LYS ROMANE A 25 €

Le potage cultivateur

- - -

Le pot au feu d'andouille d'Aire sur la Lys

Sauce savora

- - -

Le dessert du jour

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