

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 (V et J.Leleu)
Les chèvres fermier du Val d'Authie à Hesdin (T.Vernier)
Le cresson de Norrent-Fontes (B.Hilmoine)
Les volailles fermières de Licques
Le beurre et fromage fermier de Mazinghem (J-J. Martel)
Le lait et les yaourts fermiers d'Aire sur la Lys (G.Toulotte)
La crème des Ets Leconte Les Attaques
Les escargots de la ferme hélicicole de Radinghem
Les viandes de la région (Ets Pruvost)
Le veau de lait d'Audincthun (P.Bouchet)
Les pigeonneaux de Steenvorde (A.Dequiedt)
Les poissons des Ets Martin de Boulogne sur mer
Le Groseillé d'Artois (E.Matton)
Les fromages de la ferme d'Esgranges
Les Herbes du jardin...

La liste des allergènes est à votre disposition à la réception

MENU DE LA LYS ROMANE A 22 €

Le velouté de butternut,

Ecume de lard

Ou

L'entrée du marché

La carbonade de joues de bœuf à la ch'ti

Ou

Le plat du marché

Le dessert du jour

La Formule du Midi en Semaine A 17.00 €

(du mardi au vendredi midi)

Le plat du marché

Le café gourmand

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