

**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 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

**La liste des allergènes est à votre disposition à la réception**

**MENU DE LA LYS ROMANE A 20 €**

**Le velouté d'asperges**

Emulsion au brebis frais

**Ou**

**L'entrée du marché**

---

**La ballotine de poulet de Licques**

Rizotto d'orge perlé

**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*