

**Nous sommes heureux de vous retrouver et nous vous proposons le menu à emporter sur réservation**

**Les commandes sont uniquement faites par téléphone au 03.21.25.82.40  
Modalité d'enlèvement à la réservation.**

**Vous pouvez utiliser comme moyen de paiement : CB / Chèque / Ticket restaurant / Bon cadeau du Buffet**

Menu à 30€/personne : Entrée – plat- dessert- mignardises

Le Saumon fumé maison

\*\*\*\*\*

Le Suprême de Volaille de Licques / légumes des Marais Audomarois.

\*\*\*\*\*

La tarte fine aux pommes di jardin

\*\*\*\*\*

Les friandises de fin de repas

La sélection du chef pour l'accompagnement :

Effervescent : Champagne Duval Leroy "Fleur de champagne" à 29€ la bouteille

Vin blanc : Cairanne « Domaine Richaud » 2017 à 22€ la bouteille  
(Marcel Richaud)

Vin blanc : Bordeaux supérieur - Château Pierrail 2018  
(J Demonchaux) 13€ la bouteille

Vin rouge : Côtes du Rhône « poignée de raisin » Vin biologique 2017  
(M et F Laurent) à 13€ la bouteille

Vin rouge : Crozes Hermitage « Équinoxe » 2018  
(Maxime Graillet) à 15€ la bouteille

Vin rouge : Fleurie « Domaine de Fa » 2017 à 22€ la bouteille  
(Antoine Graillet)

Autres vins de la carte à voir sur place