

## *Menu du Marché 25€\**

La Soupe de Poisson Maison  
Une Tatin d'Endives

Mignon de Porcelet/ Tuiles et Crème de Chorizo Ibérique  
Dos de Lieu Noir/ Coco/ Curry

Tartare Pomme/ Cannelle  
Crème Brulée Vanille

Menu Enfant 15€ :

Saumon Fumé de l'hippo/ Volaille-Pommes frites/ Dessert Glacé Vanille-Fruits Rouges

## *Menu Grand Prix du Croisé*

### *Laroche 35€\**

9 Huitres N°2 de Quiberon (Sup 4.50€)  
Saint-Jacques/ Crème de Harenga  
Notre Foie Gras de Canard Maison/ Poires Rôties au Miel  
Les ravioles à la Truffe/ Tuile de Parmesan

Le Pavé de Rumsteck de Bœuf au Genièvre  
Filet de Bar/ Choux Vanille/ Beurre Blanc  
La Souris d'Agneau Confite 4 Heures  
Faux Filet de Chez Evrard (sup 6.10€), préparé selon votre Goût

L'assiette de deux Fromages (dont un de la ferme de Marquette-lez-Lille)

Crème Chocolat Blanc/ Tuiles de Pain d'épices  
Irish Coffee  
Dessert autour du Praliné

Ce Menu à 55€ : « Entrée, Plat, Dessert » 1 verre de Vin Blanc de Gascogne(15cl), 2 verres de Vin Rouge Bordeaux de Chez Cuvelier(15cl), 1 coupe de Champagne(12cl), Café arôme Antique



\*Tout changement dans les menus occasionne une tarification supplémentaire