



*Tous nos plats sont fait maison.*

*Tous nos desserts sont à commander en début de repas.*

*Merci de votre compréhension.*

*La Direction.*





## *POUR VOTRE APERITIF*

*LA PLANCHE A PARTAGER      10€ POUR 2 PERSONNES*

*(BROCHETTE DE JAMBON SEC, TOAST DE FOIE GRAS FEUILLETES,  
MINI QUICHE)*



## ***NOS ENTRÉES***

<i>La terrine de foie gras au biscuit rose de Reims</i>	<i>18€</i>
<i>L'œuf cocotte au foie gras</i>	<i>15€</i>
<i>La tartelette au boudin blanc sur son lit d'oignons confits</i>	<i>12€</i>
<i>Le velouté de potimarron et ses dés de foie gras</i>	<i>15€</i>

## ***NOS POISSONS***

<i>Le pavé de saumon au curry</i>	<i>18€</i>
<i>Les noix de Saint Jacques snackées</i>	<i>22€</i>
<i>L'assiette de la mer</i>	<i>18€</i>



## ***NOS VIANDES***

*Le burger Fleurette*

*(Steak haché de bœuf, maroilles, salade, oignon, tomate,  
Sauce Foie gras)*

16€

*Le pavé de rumsteak sauce foie gras*

17€

*Le ris de veau au foie gras*

22€

## ***NOS DESSERTS***

*L'assiette de fromages*

7.50€

*La dame fleurette*

9€

*Les profiteroles vanille, chocolat*

9€

*Le fondant chocolat et sa crème anglaise*

7.50€



## *MENU CHEMIN DES DAMES*

*La tartelette au boudin blanc sur son lit d'oignons confits*

*Le velouté de potimarron et son croustillant de lard fumé*

*La quiche fleurette*

*L'œuf cocotte au chorizo*



*Le pavé de rumsteak et sa sauce maroilles*

*Le sauté de sanglier façon carbonnade flamande*

*Le feuilleté de saumon sur sa fondue de poireaux*

*Les tagliatelles fraîches au curry et noix de pétoncle*



*La tarte tatin et sa boule de glace vanille*

*La dame fleurette*

*Le fondant chocolat et sa crème anglaise*

*Le crumble pomme, ananas*



## *MENU RELAIS DE FLEURETTE*

*La terrine de foie gras au biscuit rose de Reims*

*Le tartare de Saint Jacques à la pomme granny-smith et fenouil*

*La salade de magret fumé et sa glace foie gras*

*L'œuf cocotte au saumon*



*La souris d'agneau basse température*

*Le pavé de cerf sauce foie gras*

*Les noix de Saint Jacques snackées et beurre safrané*

*La cassolette de la mer briochée*



*L'assiette de fromages*



*Les profiteroles vanille, chocolat*

*Le riz au lait à l'orange et sa dentelle au parfum orangé*

*Le panier au caramel et ses noisettes caramélisées*

*Le chou et sa crème mousseline citron vert*

*Menu servi au tarif de 44€ hors boissons, service inclus*