

### « Découverte Bib Gourmand »

En 3 services

« Mise en Bouche »

\*\*\*

« Haddock / Radis / Beurre fumé »

Ou

« Œuf façon mimosa / Asperge »

\*\*\*

« Le Merlu / Pommes Nouvelles / Aster  
Maritime »

Ou

« Le Lapin\* / Carottes Nouvelles / Griottes »

\*\*\*

Le Chariot de fromages régionaux (+9€)

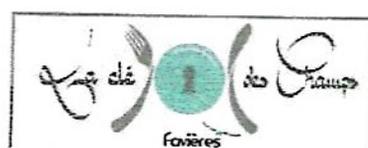
\*\*\*

« Fraise / Citron Vert / Fromage Blanc »

Ou « Baba / Rhubarbe / Fève de Tonka »

35€

\*Les desserts sont à choisir en début de repas.



### « Inspiration Terroir » \*

En 4  ou 5 services 

« Mise en Bouche »

\*\*\*

Fromage de chèvre / Fenouil / Citron  

\*\*\*

Gnocchis / Orties / Mimolette  

\*\*\*

Poisson Noble / Epeautre / Verveine  

\*\*\*

Paleron de veau / Blette / Foin 

\*\*\*

Le Chariot de Fromages Régionaux (+9€)

\*\*\*

Fraise / Asperge / Hysope  

\*\*\*

Les Gourmandises.

55€ ou 65€

Pour accompagner ce menu nous vous suggérons :

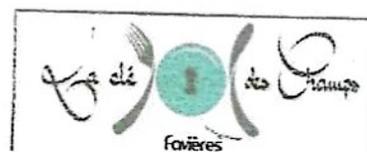
Un accord Mets et Vins : 4 V/36€ 5V/45€

\*Menu servi pour l'ensemble de la table.

## « Nos Producteurs du moment »

Le Moulin de Riquier « Les Farines pour notre pain maison »  
Maraichage de Vironchaux « Michaël THOREL »  
Champignon Bio « Famille Delignieres » à Toefles  
Domaine de La Source « Rhubarbe » à St Riquier  
La Bio Légumes de La Baie à Quend  
La Laiterie de La Baie à Ponthoile.  
Ferme de la chapelle St Jean à Gremevillers.  
La chèvrerie de Châteauneuf « Georges Gribauval » à Quend.  
Le Safran de La Baie de Somme « Anne Poupart » à Ponthoile.  
A La Bonne Herbe « Plantes » Julie à Ponthoile.  
Florixir « Infusions, aromates Bio » à Gamaches  
Au Moulin de Marie-Claire « L'épeautre » à Froyelles.  
Terrasses de Moray « Quinoa Bio » Jean Lefèvre à Oignes.  
EARL Decayeux « Lentilles bio et Huile de Cameline » à Wanel.  
David Bataille « Salicorne, Moules, Coques, » Favières.  
Bateau Le Surcouf » à Boulogne sur mer.  
Bateau Le Tchot Poignant « Poissons Côtiers » à Le Crottoy  
JC David « Salaison » à Boulogne sur mer.  
Martin Marée « Produits de la mer » à Boulogne sur mer.  
Le Comptoir du frais « Produits terroir de Picardie »  
Distillerie Hautefeuille « Gin et Whisky Picard »  
Distillerie Ergaster « Gin et Whisky Picard Bio »  
Au Cœur du Malt « Bières locales »

Et bien d'autre encore selon la saison et la carte élaborée  
par notre chef « Nicolas Chamoin » !!!  
Un grand passionné de son métier lui aussi !!!



## « A Vol D'Oiseau »

Uniquement au déjeuner du mardi au vendredi

\*\*\*

« Truite de mer façon Gravlax / Pamplemousse »

\*\*\*

« Lapin Confit / Embeurré de chou vert / Curry »

\*\*\*

Notre Chariot de fromages régionaux (+9€)

\*\*\*

« Chocolat Blanc / Verveine / Rhubarbe »

\*\*\*

30€

Un menu plus rapide pour votre pause déjeuner,  
qui change chaque semaine