

ENTREES

L'Os à Moelle Cuit à l'Ancienne et son Pain de Campagne	16€
Les Douze Escargots à l'ail et Amandes grillées	16€
Nage de Scampis aux Petits légumes sauce Curry	18€
La terrine de Foie gras Maison	22€

POISSONS

Le Dos de Saumon Rose à la Crème de Citron Vert	25€
Filets de Sole aux Petits Légumes et Curry	25€
Noix St Jacques Sur Son Lit d'Épinard crémé	30€
ANGUILLE AU CHOIX :	
Meunière - Au vert – provençale - Delroeux	32€
Crème ciboulette – graine de moutarde -Estragon	35€

VIANDES

Rognon de Veau au vieux porto	18€
Suprême de coucou de Maline aux champignons	22€
Filet pur nature	28€
Ris de Veau aux Cèpes	35€
Sauce au choix :	
Poivre – Champignons – Roquefort	4€

Cocktail Maison et sa mise en bouche

La Rosace de Noix de Saint Jacques et Saumon Rose

Ou

Les Asperges Fraîches et Son Œuf Poché

Scampis aux Saveurs Printanières

Ou

Marmiton d'Escargots Petit Jean

Granité au goût du jour

La Fricassée d'Anguille à la Provençale

Ou

Le Dos de Saumon Rose à la Crème de Citron Vert

Ou

Suprême de Coucou de Maline Flambé au Calvados

Le Nougat Glacé sur son Coulis de Fruits Rouges

Ou

L'assiette du Fromager

Ou

L'irrésistible Irish Coffee

Prix : 52€ avec une entrée au Choix 65€ avec vins sélectionnés
62€ avec deux entrées au Choix 75€ avec vins sélectionnés

DESSERTS

Glaces	8€
Vanille – fraise – chocolat	10€
Dame Blanche	10€
Trilogie au Chocolat	10€
Nougat Glacé sur son Coulis de fruits rouges	10€
Tarte aux Pommes flambée boule de Glace	12€
Crêpe flambée Grand Marnier	12€
Café Gourmand	12€
Colonel (Sorbet Citron et Vodka)	12€
Sorbet Pomme verte Calvados	12€

Fromages

Chèvre Rôti au Miel des Fleurs du Pays	12€
Plateau du Fromager	12€
Millefeuille au Roquefort Aromatisé à L'Armagnac	12€
Toast Brioché au Maroilles sur sa Salade Gourmande	12€

L'Escanguilles Vous Présente Son menu dégustation Du Mois d'Avril



