Menu 38 €

Entrée, plat et dessert *(hors boisson)*

Entrée

Velouté de légumes, éclats de noix torréfiées, huile verte de poireaux
Seasonal vegetables soup, roasted walnuts, green leek oil
Ou
Terrine de sanglier aux pommes confites, chutney d'oignons à la betterave
Wild boar terrine with candied apples, onion chutney with beetroot

Plat

Notre plat du jour
Dish of the day
Ou
Potjevleesch maison, frites et salade
Home-made potjevleesch served with chips and salad

Dessert

Variations autour des fromages de la région
Plate of local cheeses
Ou
Crumble de pommes et crème fouettée à la châtaigne
Apple crumble and chestnut whipped cream

Menu enfant 18 €

Plat et dessert *(hors boisson)*

Plat

Fish and chips, sauce tartare
Ou
Spaghettis à la bolognaise

Dessert

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

Notre Chef de cuisine valorise l'approvisionnement de ses produits en circuit court, chez nos producteurs locaux.

RÉSERVATION CONSEILLÉE
Rue Pierre Guerlain, 2-4 F-80550 Le Crotoy
T. +33 (0)3 22 27 16 33
bonjour@lestourelles.com

Maître Restaurateur
gourmet bag c'est si bon je finis à la maison!
EU Ecolabel www.ecolabel.eu N° FR/051/006
BAIE DE SOMME ZeroCarbone vers la transition