

PRINTEMPS DES CHEFS

à l'Hôtel Château Tilques



ENTRÉES

Tarte fine aux épinards, magret fumé
et champignons de paris, sauce soubise
ou

Cannelloni de volaille braisée aux endives,
mesclun de salade, réduction de jus d'orange

PLATS

Dos de cabillaud en croûte de basilic,
nage façon soupe au pistou
ou

Pastillas d'agneau à la menthe,
tajine de légumes des marais aux amandes

DESSERTS

Parfait glacé à la bergamote, sablé
aux graines de sésame, crème anglaise
ou

Biscuit roulé poire chocolat poire brûlée et
chocolat chaud

UNIQUEMENT
LE SOIR

25 MARS
AU
3 AVRIL

28€
TTC



1 bière Saint-Omer ou 1 verre de vin blanc ou 1 verre de vin rouge ou 1 boisson sans alcool

Origine des produits : Légumes issus de nos marais et de nos campagnes locales - Volaille de Licques