

Restaurant

*Au
Bistronome*



Chatellerie de
Schœbeque



L'esprit Qualité.

Notre Menu est saisonnier, et « fait Maison »
Il est entièrement composé de produits locaux.



Pour les produits de la mer nous faisons appel à un
professionnel de Boulogne-sur-mer.

Pour les produits carnés nous utilisons uniquement des
produits d'élevage français.

« Née, élevée et abattue en France »

Principalement de la « la ferme de récollets ».

Pour les produits sucrés ils sont tous réalisés maison et les
glaces sont artisanales.

Afin de vous servir au mieux, merci de nous communiquer
vos allergies alimentaires.

Nos serveurs peuvent vous conseiller.

Menu 29€ : Entrée et plat Ou Plat et dessert

Menu 32€ : Entrée, plat et dessert

Entrée

Effeuillé d'oignons pavé de Cassel et spéculoos

Noix de Saint Jacques safranées

Rillettes aux deux saumons

Plat

Dos de lieu noir crème Dubarry

½ magret tranché à l'abricot

Aiguillettes de poulet caviar de champignons façon normande

Dessert

Assiette de fromages de la ferme des récollets

Sabayon de fruits de saison, mousse de citron vert

Poires pochées à la vanille et glace pêche blanche

Inspirations du chef