



*Auberge*  
**DU PRIEURÉ**  
**TABLE PAYSANNE**  
Hélène et Rodrigue HERBET

Menu enfant :  
Ficelle picarde  
Quiche lorraine  
Glace

## Repas du terroir à 32€\*

Apéritif maison ou cocktail Crémant  
Amuse bouche

\*\*\*\*

Potage de saison (potiron, endives, céleri...)  
ou Assiette de saison (salade, crudités, jambon cru fumé)

\*\*\*\*

### Entrée froide ou chaude :

Entrées froides :

assiette du Ternois (foie, gésiers, salade du moment, pâté de foie gras, tomates),  
sifflet de truite fumée (sauce curry poireaux)

Entrées chaudes :

aumônière de truite, bouchée de truite fumée aux petits légumes, pavé de truite (sauce oseille ou crevettes), St Jacques en coquille à la normande, bouchée à la reine, feuilleté d'escargots, assiette du terroir, crème brûlée au foie gras, tarte au Sire de Créquy, cassolette d'escargots

\*\*\*\*

### Plat

Suprêmes de pintade à la crème et à l'ail ou aux champignons ou aux pommes poires  
Cuisse de canard (sauce à l'orange, framboises ou champignons)

Filet de canard (pour - de 30 pers)

Rôti de veau

Filet mignon à la moutarde ou à l'ananas

Filet de bœuf (+ 3€)

Accompagnement : légumes de saison et pommes de terre

\*\*\*\*

### Trou normand (+ 3€)

\*\*\*\*

### Plateau de fromages de la région

Ou au choix

*Salade composée noix, pommes, bourrache, magrets de canard fumé*

*Salade chèvre chaud*

*Feuilleté au Sire de Créquy et salade*

\*\*\*\*

### Dessert

*Profiteroles sauce chocolat, moelleux au chocolat, crème brûlée (chicorée, vanille...),*

*salade de fruits, gâteau battu, charlotte aux fruits de saison,*

*tarte tatin (aux pommes et glace cannelle, aux poires et glace au lait d'amande),*

*gâteau ou glace de circonstance (+ 3€)*

\*\*\*\*

Café, thé ou tisane