

1, RUE DE FOUQUIERES
62199 GOSNAY
Tél. : 03.21.62.89.89
Fax : 03.21.62.42.50

La Distillerie

RR EE SS TT AA UU RR AA NN TT BB RR AA SS SS EE RR II EE

Déjeuner :
de 12 H à 14 H 30
et dîner :
de 19 H à 22 H 30.
Fermé le dimanche soir

LES ENTREES

- Velouté de champignons, émulsion à l'essence de truffe 12.50 €
Mushrooms cream; truffle oil
- Terrine de lièvre, marmelade d'oignons rouges, bouquet de salade 14.50 €
en vinaigrette d'automne
Homemade terrine of hare, marmelade red onions, salad and autumn vinegar
- ✕ Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, tatin d'endives, beurre blanc aux agrumes (28.50 € en plat) 19.50 €
Roasted scallops, chicory tart, citrus fruit sauce
- ✕ Noix de coquilles Saint-Jacques juste saisies, mousseline de panais, émulsion hareng fumé (28.50 € en plat) 19.50 €
Roasted scallops, parsnips mousseline, kipper sauce
- 6 Huîtres creuses servies en coquille, vinaigrette d'échalotes 12.50 €
6 fresh oysters, shallots dressing
- Terrine de foie gras de canard, chutney pomme poire du jardin à la cannelle 19.50 €
Homemade duck liver terrine, chutney of apple and pear of our garden with cinnamon
- Jambon à l'os « Maison » (frites, salade + 4,50 €) 10.50 €
Chef's ham on the bone (Chips and salad + 4.50 €)
- Beaux os à moelle et fleur de sel 10.50 €
Bones marrow with sea salt
- Saumon fumé « Maison », mesclun de salade 14.50 €
Homemade smoked salmon and fresh salad
- Maquereau au vin blanc / Mackerel with white wine 9.50 €

LES POISSONS

- Dos de cabillaud rôti, mijotée de lentilles et petits légumes, croustillant de lard 18.50 €
Roasted cod, lentils and vegetables, crisp of bacon
- Suprême de maigre sauvage saisi sur la peau, bayaldi de tomates et courgettes, risotto au chorizo, émulsion tandoori 19.50 €
"Maigre" cook in the skin, tomatoes and zucchini bayaldi, chorizo risotto, tandoori sauce
- Brochettes de poissons grillés, sauce corail 16.50 €
Brochettes of fish, corail sauce
- ✕ Belle sole meunière de petite pêche, haricots verts et pommes vapeur 28.00 €
"Sole meunière", green beans and steamed potatoes
- Bar de petite pêche grillé, flambé au Ricard, haricots verts et pommes vapeur 22.00 €
Seabass flambé with Ricard, green beans and steamed potatoes

Pour nos Petits Gourmets, 13.00 €
le menu enfant (moins de 12 ans)

PRIX NETS SERVICE COMPRIS



En tant que membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, nous nous engageons à ne servir que des plats Fait Maison.



Logo Mr Goodfish
Visa pour bien consommer les produits de la mer.
En partenariat avec Nausicaa

LES VIANDES

- Civet de retour de chasse, tagliatelles fraîches ou purée de pomme de terre 19.50 €
"Return of hunting" stew, fresh tagliatelli or potatoes "purée"
- Cassoulet Maison au confit de canard 21.50 €
Homemade cassoulet of duck confit
- Suprême de poule faisane rôtie, embeurrée de chou rouge et raisin de corinthe, pommes de terre fondante 20.50 €
Roasted pheasant breast, red cabbage with « corinthe » grapes and potatoes
- Filet de bœuf rôti gratiné à la moelle, millefeuille de pomme de terre, endive braisée 24.50 €
Roasted beef fillet gratinated with bone-marrow, potatoes and braised chicory
- Rognon de veau « Beugé » 21.00 €
Pan-fried veal kidney fried in the "Beugé" way
- Tartare haché au couteau, préparé devant vous 18.00 €
Steak tartar prepared in front of you
- Côte de bœuf grillée, frites, salade, sauce béarnaise 55.00 €
(pour 2 personnes)
Grilled rib-eye on the bone, chips, salad, Béarnaise sauce (for two people)
- Entrecôte grillée, frites, salade, beurre Maître d'Hôtel 22.00 €
Grilled rib-eye, French fried potatoes, salad, butter Maître d'hôtel
- Escalope « Distillerie » 15.00 €
Escalop in a Distillerie way