

Songes de l'Authie

Table d'Hôtes

LES MENUS D'ETE JUILLET/AOUT

APERITIF

Kir (mûre, cassis ou violette)

Biere du pays

Vin de noix (maison)

PLAT

**Planche poisson ou charcuterie de la région
accompagnée d'une pomme de terre au four et de salade**

DESSERT

Fondant au chocolat

Crème aux oeufs

Rabote picarde * (pomme en pâte feuilletée)

Glace maison

- Spécialités de la région.