

LE GREEN DÉJEUNER SUR GAZON

PAR SONIA SENTIC

Au cœur de la campagne bucolique des Weppes, le Golf Le Vert Parc, est un véritable havre de paix. Au milieu de cet océan de verdure se niche le restaurant Le Green qui vous convie à la dégustation d'une cuisine bistro-bonomique saine et savoureuse où les produits frais et le fait maison sont à l'honneur.

En salle ou sur la terrasse de 200 m² à l'abri du vent, la vue sur le golf vous plonge dans une ambiance paisible propice pour savourer un délicieux repas. Les produits principalement bio, frais et de saison, en provenance des fermes environnantes, sont sublimés par l'inventivité des chefs Julien Staes et Thomas Laurant. Avec une carte qui change tous les 15 jours et un plat du jour, les papilles des gourmands sont toujours en éveil. Chacune des recettes traduit l'élégance et la créativité de la maison, œuf presque parfait crémeux de parmesan et pointes d'asperge du printemps, arrivage de pêche sur un lit de risotto fondant, financier façon baba maison... Le restaurant accueille également des séminaires d'entreprises en proposant des services sur mesure.



GOLF LE VERT PARC

3 bis ferme de l'écuelle, Illies,
Tél. + 33 (0)3 20 29 37 87

[golflevertparc](#)
golflevertparc.com

TOUS EN TERRASSE



LA MARMITE DE PIERROT À L'HEURE D'ÉTÉ

La Marmite de Pierrot prend ses quartiers d'été et réinvestit sa superbe terrasse plein sud pour profiter des journées ensoleillées et des douces soirées dès les beaux jours. Amoureux de la bonne cuisine Française, Fred, Sandrine et l'ami Pierrot vous invitent à passer des moments gourmands dans une ambiance amicale et familiale. Au menu, une

cuisine généreuse à base de viande et de produits tripiers, mais aussi un poisson du jour, spécialités qui ont fait la réputation de la Maison. Au fourneau, le chef mitonne de bons petits plats traditionnels qui régaleront les amateurs d'une cuisine goûteuse et savoureuse. Les spécialités : tête de veau superbement présentée, foie de veau meunière fondant, pieds de cochon grillés succulents ou encore le potj'vleesch maison. Finissez sur une note de douceur en succombant à une pavlova, un pain perdu ou de savoureuses tartes maison. Une adresse que l'on se partage entre bons vivants !

LA MARMITE DE PIERROT

Ouvert tous les midis du mercredi au dimanche, le vendredi et samedi soir.

93 rue Poincaré, Capinghem.

Tél. +33 (0)3 20 92 12 41

marmite-de-pierrot.com