

Menu du Mois

Velouté de Potiron au Jambon d'Ardennes

Suprême de Pigeon Ramier aux Lentilles et sa Sauce aux petits Pois Frais

ou

Feuilleté de Plie Sauce Mousseline au Riesling et aux Ecrevisses

ou

Croquettes de Crevettes Grises artisanales et la Bisque de Crustacés

ou

Foie Gras de Canard cuit au Torchon aromatisé au Muscat de Beaumes-de-Venise (suppl. 10,00 €)

Sorbet

Steak de Cuissot de Cerf rôti Sauce aux Champignons de nos Forêts

ou

Estouffade de Chevreuil au Jambon braisé et au Cumin, Pommes Airelles

ou

Magret de Canard au Miel et au Verjus du Périgord, Pommes Dauphines

ou

Noisettes de Biche à la Poivrade Royale aux Fraises, Coulis de Potiron (suppl. 10,00€)

Tiramisu au Café revisité à ma Façon

ou

Gâteau au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly à l'Orange

ou

Assortiment de Glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos Formules

- ❖ MENU à 29,00 € : 1 Entrée, 1 Plat et un Dessert (Menu Vins Compris : 44,00 €)
- ❖ MENU à 34,00 € : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (Vins Compris : 49,00 €)
- ❖ MENU à 48,00 € : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins Compris : 68,00 €)
- ❖ LUNCH à 23,00 € : Potage, Plat et Dessert du Jour
- ❖ Toutes nos Entrées et nos Plats peuvent être servis à la Carte
 - Potage : 6.00 €
 - Entrées : 14.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Plats : 23.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Desserts : 7.00 €

Tout changement d'Entrée ou de Plat dans le Menu entraînera un supplément de 5,00 €