

Menu du mois

Potage Freneuse au jambon d'Ardennes

Croquettes artisanales aux écrevisses parfumées à l'aneth et la bisque crémeuse

ou

Croustillant de cuisses de grenouille aux petits légumes et le velouté

ou

Bar Victoria rôti en croûte de saumon fumé aux pistaches, coulis de tomates

ou

Tartelette de ris de veau flambé au Noilly et le magret de canard fumé (Suppl.10.00€)

Sorbet

Gigue de biche sauce grand veneur, mousseline de panais

ou

Suprême de dindonneau au Riesling et au boursin ail, Shiitakes poêlés

ou

Filet de barbue cuit en fondue de champignons de Paris et oignons verts

ou

Daube de lotte poêlée aux aromates et aux senteurs de homard (Suppl. 10,00€)

Pain perdu brioché, glace et chantilly au caramel beurre salé

ou

Poire « Belle Hélène »

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 36.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 55.00€)
- ❖ MENU à 41.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 60.00€)
- ❖ MENU à 56.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 82.00€)
 - Potage : 9.00€
 - Entrée : 18.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 27.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 10.00€

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 6.00€