

Menu du mois

Velouté Pierre Legrand au jambon de gibier

Pâté de lièvre et le duo de confitures d'oignons et d'ailles

ou

Croustillant de pigeon ramier aux légumes de saison, jus au miel de lavande

ou

Loup de mer et crevettes roses en cocotte, émulsion au saumon fumé

ou

Escalopes de foie gras de canard au sirop d'Aubel et à la rhubarbe (Suppl.12.00€)

Sorbet

Suprême de poule faisane flambé au Calvados, pommes Golden caramélisées

ou

Gigue de biche au Merlot et au pain d'épice, chou rouge et pommes amandines

ou

Dos de poulet fermier aromatisé aux écrevisses et à l'aneth, pommes dauphines

ou

Filet de brocard rôti à la fine Champagne « Belle Epoque » feuilleté forestier (Suppl. 10,00€)

Gâteau moelleux froid aux deux chocolats et la crème anglaise

ou

Crumble aux framboises et son sorbet

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€