

Menu du mois

Potage aux concombres, ricotta et truite fumée

Fondus artisanaux au vieux Sarté et le jambon de nos Ardennes

ou

Paella de gambas au chorizo doux, poivron rouge et petits pois

ou

Carpaccio de thon aux fruits de la passion, chantilly parfumée au citron vert

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées « Joli pré » aux groseilles rouges (Suppl.10.00€)

Sorbet

Carré de veau grillé sauce soja au vinaigre balsamique et au sirop de Liège

ou

Cailles rôties, flambées au muscat de Samos, raisins blancs et pignons de pin

ou

Filet de lieu jaune sauce aioli à la moutarde et stoemp aux poireaux

ou

Filets de lapereau et foie gras de canard aromatisé au citron et au basilic (Suppl. 10,00€)

Semifredo « maison » et la crème anglaise à l'Amaretto

ou

Cheesecake citronné aux fruits rouges

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€