

FORMULES DU MOIS AU CHOIX

Tarte fine de filet de sardine au fromage
frais et vinaigrette de roquette

Ou

Maki maison au duo de thon et concombre,
pesto de persil frais

Ou

Pressé de haricots verts au boudin blanc et
moutarde de Reims



Filet de volaille aux pleurottes fraîches et
réduction de bière d'Abbaye

Ou

Paupiette de truite au lard fumé et crème
de tomate réduite

Ou

Araignée de porc marinée aux épices douces
et réduction d'orange au romarin



Clafoutis de cerise et brisure de pistache

Ou

Tartelette pamplemousse—framboise

Ou

Crèmeux chocolat blanc au coulis de fraises



Entrée + plat :	17,00€
Plat + Dessert :	17,00€
Entrée + plat + dessert :	22,00€
Plat unique :	12,90€

Nos prix s'entendent service compris.

LES DECOUVERTES

Tartare gourmand de bœuf charolais au couteau
tomates fraîches, parmesan et huile de basilic :

14,60€

Hamburger de bœuf charolais au foie gras poêlé,
fromage d'Orval et mayonnaise aux arômes
de truffe d'été :

20,00€

SALADE PLAT

Salade Végétarienne :

12,90€

Salade Val de Semoy :

16,00€

(jambon cru, crudités, dés de maroilles, toasts grillés)

MENU ENFANT : 6,40 €

Salade fraîcheur



Nuggets + frites ou pâtes

Ou

Steack haché + frites ou pâtes



Glace deux boules

PLAISIRS GOURMANDS

- Entrée dans la formule : 10,00€
- Carpaccio de bresaola aux tomates confites, dés de feta et pousses de roquette : 13,00€
- Craquant d'escargots de bourgogne rôti au beurre persillé. 13,90€
- Duo de foie gras maison : 15,00€
- Saint Jacques sauvages saisies, siphon de foie gras vanillé et quenelle de boudin noir : 18,00€



- Plat dans la formule : 12,90€
- Filet de dorade royale cuit vapeur et vinaigrette de framboise au basilic et échalotes saisies : 13,90€
- Tomahawk de porc des montagnes saisi en tapenade de cèpes et chapelure de pain d'épices : 15,90€
- Crevettes sauvages Camarone en vinaigrette de curry noir et relîche de poivrons rouge : 18,80€
- Filet de taureau à la crème de morilles : 25,00€

FROMAGE

- Assiette de trois fromages et salade : 7,50€

DESSERTS

- Dessert dans la formule : 5,20€
- Nougat glacé aux zestes de mandarine et brisure de chocolat blanc. 6,00€
- Compotine de rhubarbe au coulis de fraise et crémeux de mascarpone 6,20€
- Moelleux au chocolat maison, arômes de fève de tonka et concassé de noisettes grillées. 7,00€
- Café ou thé gourmand : 8,00€

GLACES

- Coupe trois parfums : 4,20€
- Dame blanche : 4,80€
- Coupe glacée façon Forêt Noire. 6,20€

GLACES ALCOOLISEES

- Interlude Mandarine : 6,80€
- Colonel (citron vodka) : 6,80€
- Fraîcheur des bois (sorbet fruits des bois et eau de vie framboise) 6,80€