

## **FORMULE DU MOMENT**

Cappuccino de giroflles  
au crémeux de romarin

Ou

Tarte fine de sardine au fromage frais  
et huile de basilic

Ou

Artichaut au magret de canard fumé, dés de  
feta et vinaigrette de noisette grillée



Mignon de porc aux pruneaux, barde de  
jambon fumé et réduction de bière  
Ardennaise

Ou

Médailillon de cabillaud au fenouil confit et  
crème de carottes au piment d'Espelette

Ou

Filet de pintade au boudin blanc de Haybes,  
pousses d'épinards et émulsion  
de tomates confites



Clafoutis aux abricots moelleux

Ou

Soupe de cerises griottes, Chantilly cacao

Ou

Verrine crémeuse façon tiramisu



Entrée + plat :	22,00€
Plat + Dessert :	22,00€
Entrée + plat + dessert :	27,00€
Plat unique :	13,60€

**Nos prix s'entendent service compris.**

## **PLAT DECOUVERTE**

Carpaccio de boeuf gourmand : 13,50€

Tomahawk de porc des montagnes, gratiné au  
pesto de basilic et cacahuètes : 15,20€

## **MENU ENFANT : 6,40 €**

Salade fraîcheur



Nuggets + frites ou pâtes  
Ou

Petit burger+ frites



Glace deux boules

Chers clients,  
Nous sommes à votre écoute en ce qui concerne vos intolérances  
et vos allergies alimentaires.  
Merci de nous le rappeler au moment de votre commande.

La direction.

## **PLAISIRS GOURMANDS**

- Entrée à choisir dans la formule : 11,00€
- Rosace de jambon cru fumé au fromage frais, compotée de cerise à la pistache et sorbet passion : 14,60€
- Duo de foie gras de canard maison : 16,00€
- Saint Jacques rôties en cinq déclinaisons : 23,00€

Toute entrée prise en plat de résistance  
avec un accompagnement sera majorée de : 3,00€



- Plat à choisir dans la formule : 13,60€
- Pavé de longe de thon mariné à la moutarde au moût de raisin et réduction de vin rouge à la truffe d'été : 14,90€
- Souris d'agneau confite au cidre de Lalobbe écorces d'orange et thym frais : 19,00€
- Filet de taureau à la crème de morilles : 28,00€

## **FROMAGE**

- Assiette de trois fromages et salade : 8,80€

## **DESSERTS**

- Dessert à choisir dans la formule : 5,50€
- Sablé spéculoos au crémeux de bière vanillé et sirop d'orange réduit : 6,20€
- Lingot de biscuit rose de Reims aux fraises et crémeux de pistache : 7,20€
- Moelleux au chocolat maison, sauce caramel fleur de sel. 7,00€
- Café ou thé gourmand : 8,20€

## **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€