

## **FORMULE DU MOMENT**

*Fraicheur de concombre au poivre et  
Chantilly de lard au chèvre frais*

*Ou*

*Crémeux de tomate à la burrata fumé et  
émulsion de capres au miel de Tournavaux*

*Ou*

*Fromage de tête maison et  
pickels de choux de saison*



*Mijoté de taureau à la bière Ardennaise,  
abricots moelleux et sauge fraîche*

*Ou*

*Filet de sandre aux tomates confites et  
beurre blanc de vin de Champagne*

*Ou*

*Risotto de quinoa à la coppa, brisures  
de girolles et pousses d'épinard*



*Crème brûlée, choco praliné*

*Ou*

*Biscuit imbibé citron vodka*

*Ou*

*Parfait glacé à la fraise sauce chocolat blanc*



<i>Entrée + plat :</i>	<i>22,00€</i>
<i>Plat + Dessert :</i>	<i>22,00€</i>
<i>Entrée + plat + dessert :</i>	<i>27,00€</i>
<i>Plat unique :</i>	<i>13,60€</i>

***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 mou 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€