

## **FORMULES DU MOIS AU CHOIX**

*Vinaigrette de salsifis aux agrumes et herbes fraîches.*

*Ou*

*Pressé de pied de porc au jambon cru et moutarde à l'ancienne.*

*Ou*

*Croustillant de maroilles au raisins secs.*



*Filet de poulet au camembert, pomme verte et crème de jus de volaille.*

*Ou*

*Dos de lieu au poivre fumé et sauce carotte à l'ail doux.*

*Ou*

*Tête de veau en réduction de bière d'Abbaye et bouillon de cuisson.*



*Clafoutis de poire sauce caramel fleur de sel.*

*Ou*

*Potier de chocolat façon liegeois.*

*Ou*

*Douceur de pamplemousse rose à la framboise fraîche.*



<i>Entrée + plat :</i>	<i>17,00€</i>
<i>Plat + Dessert :</i>	<i>17,00€</i>
<i>Entrée + plat + dessert :</i>	<i>22,00€</i>
<i>Plat unique :</i>	<i>12,90€</i>

*Nos prix s'entendent service compris.*

## **LES DECOUVERTES**

*-Tomahawk de porc des montagnes , saisi en tapenade de cèpes et chapelure de pain d'épices*

*15,90€*

### **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€
- Jambon cru fumé au fromage frais, fenouil confit et coulis de tomate aigre doux 12,50€
- Craquant d'escargots de bourgogne rôti au beurre persillé. 13,00€
- Duo de foie gras maison : 15,00€
- Saint Jacques sauvages au foie gras poêlé et mousseline de jus de passion au siphon. 18,00€



- Plat dans la formule : 12,90€
- Magret de canard au raifort, lard fumé et pesto de persil frais. 14,20€
- Filet de cabillaud au chorizo, estragon et jus de veau à l'encre de seiche. 15,20€
- Omble chevalier saisi au parmesan, brisure de cacahouètes et sauce crémeuse au lait de poireaux. 16,80€
- 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€
- Verrine mangue litchi façon tiramisu. 6,20€
- Moelleux au chocolat maison, aromes 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€