

FORMULES DU MOIS AU CHOIX

Craquant au magret fumé, suprême
d'agrumes et fromage frais.

Ou

Velouté de poireaux au curry et
fèves de soja.

Ou

Milles feuilles de betterave, au crémeux de
saumon fumé.



Travers de porc fermier laqué au miel, thym
frais et raifort.

Ou

Pennes rigates aux gésiers de volaille confits
et pesto de persil maison.

Ou

Choucroute de Raie au beurre blanc de vin
de champagne.



Cheesecake au spéculoos, sauce caramel fleur
de sel.

Ou

Parfait glacé Amarena

Ou

Soupe fraîcheur menthe kiwi,
Sorbet framboise



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

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

20,00€

MENU ENFANT : 6,40 €

Salade fraîcheur



Nuggets + frites ou pâtes

Ou

Steack haché + frites ou pâtes



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 : 10,00€
- Jambon cru fumé au coulis d'ailles, vinaigrette de wasabi et légumes croquants. 13,00€
- Moelleux de brochet au lard, robe de poireaux et sauce Marc de Champagne. 13,90€
- Duo de foie gras maison. 15,00€
- Ris de veau et St Jacques sauvages sur purée de carottes et siphon de lait de coco. 18,50€



- Plat à choisir dans la formule : 12,90€
- Aiguillette de dorade royale au cœur de Comté, crème de cèpes et huile de noix. 13,90€
- souris d'agneau confites à la bière Ardennaise, figues moelleuses et romarin. 15,90€
- Filet de turbot rôti à la Bresaola et vinaigrette de jus de passion. 18,20€
- Filet de taureau à la crème de morilles : 25,00€

FROMAGE

- Assiette de trois fromages et salade : 7,80€

DESSERTS

- Dessert à choisir dans la formule : 5,20€
- Nougat glacé aux zestes de mandarine et brisure de chocolat blanc. 6,00€
- Douceur meringuée à la crème de citron sauce chocolat exotique. 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€