

Menu 3 services

Croquant tartare espadon / œuf de hareng / œuf de caille

Mouillette crème d'Isigny & ciboulette

Ou

Carpaccio de magret de canard fumé / crème de foie gras

Nems de canard confit / jus des sucs à la moutarde de cassis

+++++

Pavé de Lieu jaune rôti

Houmous de panais & citron vert / bâtonnets de légumes d'hiver

Beurre blanc au Chablis & cerfeuil

Ou

Ballottine de faisan aux pistaches

Embeurrée de chou-vert / pommes grenailles au thym

Jus brun au porto & poivre

+++++

Pavlova / crème noix de coco

Compoté de kiwi & citron vert

Sorbet exotique

Ou

Dacquoise noisette

Crème chiboust Praliné / crémeux chocolat

Crème chantilly légère à la vanille

37,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

50,00 € avec la sélection des Vins

47,00 € en 3 services hors boisson

68,00 € avec la sélection des Vins


Carte du midi

Les Entrées

- ❖ Croquant tartare espadon / œuf de hareng / œuf de caille 18,00 €
Mouillette crème d'Isigny & ciboulette

- ❖ Carpaccio de magret de canard fumé / crème de foie gras 19,00 €
Nems de canard confit / jus des sucs à la moutarde de cassis

- ❖ Tartare de bœuf « Blanc / Bleu / Belge » aux dés de foie gras 19,00 €
Huile à la brisure de truffe
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Soupe de butternut 13,00 € 
Croquant pleurotes / noix / Comté

- ❖ Pinsa comme à la montagne « Tartiflette » 18,00 €
Lardon / crème / pomme de terre / reblochon

Les Plats

- ❖ Pavé de Lieu jaune rôti 27,00 €
Houmous de panais & citron vert / bâtonnets de légumes d'hiver
Beurre blanc au Chablis & cerfeuil

- ❖ Ballottine de faisan aux pistaches 28,00 €
Embeurrée de chou-vert / pommes grenailles au thym
Jus brun au porto & poivre

- ❖ Phalan d'Angus grillé 36,00 €
Légumes de saison / pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Pavlova / crème noix de coco 12,00 €
Compoté de kiwi & citron vert
Sorbet exotique

- ❖ Dacquoise noisette 13,00 €
Crème chiboust Praliné / crémeux chocolat
Crème chantilly légère à la vanille

- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €

- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

Menu Enfant

Croquette de fromage « Chimay »
Jeunes pousses / jambon d'Ardenne

Ou

Crème de butternut
Croûtons

+++++

Fish & Chips

Ou

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

Ou

Brownies aux noisettes & glace vanille

25,00 € en 3 services, hors boisson

18,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans