

Menu 3 services

Tataki de thon

Avocat / oignons pickles / mayonnaise bisque
Vinaigrette au soja / citron vert / coriandre

Ou

Emincé de cerf façon gravlax

Chèvre / cacahuète / chou blanc / gel poire
Jus des sucs au Xante & huile de cacahuète

++++++

Aiglefin rôti & amandes effilées

Poireaux fondants aux algues
Mousseline de pomme de terre
Beurre à l'oseille

Ou

Collier de Porc Brasvar

Purée de céleri-rave à la truffe
Polenta croustillante aux échalotes confites & Cobourg
Jus des sucs à l'ail noir & thym

++++++

Association chocolat / vanille / Baileys

Glace vanille

Ou

Sablé pistache / mangue / passion

42,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

59,00 € avec la sélection des Vins

52,00 € en 3 services hors boisson

77,00 € avec la sélection des Vins

Carte du midi

Les Entrées

- ❖ Tataki de thon 20,00 €
Avocat / oignons pickles / mayonnaise bisque
Vinaigrette au soja / citron vert / coriandre

- ❖ Emincé de cerf façon gravlax 18,50 €
Chèvre / cacahuète / chou blanc / gel poire
Jus des sucs au Xante & huile de cacahuète

- ❖ Tartare de bœuf & dés de foie gras à la brisure de truffes 21,00 €
(+ 5,00 € en plat accompagné de pomme frites)

- ❖ Samossa "épinard / Feta / noisette / patate douce" 18,00 € 
Sauce yaourt & jeunes oignons / curcuma / paprika

- ❖ Pinsa façon tartiflette 19,00 €
« Reblochon / lard / pomme de terre / crème »

- ❖ Crème de potiron 11,00 €
Emulsion noisette / pleurotes / croûtons

Les Plats

- ❖ Cocotte de butternut 22,00 € 

 - Oignons rouges & champignons / chèvre & noix

- ❖ Aiglefin rôti & amandes effilées 28,50 €

 - Poireaux fondants aux algues
 - Mousseline de pomme de terre
 - Beurre à l'oseille

- ❖ Collier de Porc Brasvar 27,00 €

 - Purée de céleri-rave à la truffe
 - Polenta croustillante aux échalotes confites & Cobourg
 - Jus des sucs à l'ail noir & thym

- ❖ Phalan d'Angus grillé 38,00 €

 - Légumes de saison / pommes frites
 - Jus des sucs à la brisure de truffe

Les Desserts

- ❖ Association chocolat / vanille / Baileys 12,00 €

 - Glace vanille

- ❖ Sablé pistache / mangue / passion 12,00 €
- ❖ Café ou thé gourmand 13,50 €
- ❖ Champagne gourmand 18,50 €

Menu Enfant

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

Ou

Crème de potiron
Emulsion noisette

+++++

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