

Menu Temps des Saveurs

35€00 avec 1 entrée

45€00 avec 2 entrées

Caille rôtie, lardons et magret fumé sur un mesclun parfumé aux agrumes

ou

Carpaccio de st jacques, granny smith, crumble au lard

Cassolette de ris de veau aux cèpes

ou

Fond d'artichaut, petits gris de Winville, chanterelles et œuf de caille -
mousseline au beurre de ferme

Chevreuril en deux préparations : médaillon juste rôti et l'épaule en civet-
poelée de légumes d'hiver et pommes pailles

ou

Choucroute de poissons et fruits de mer, mousseline et
sauce hollandaise à la graine de moutarde

Feuilleté aux pommes, glace vanille

Ou

Brioche perdue, ananas rôti et glace au chocolat blanc

Ou

Assiette de fromages (+2.00)

Menu de chasse

30€00

Assiette de charcuteries de marcassin

Ou

Croustillant de fromage d'Orval sur un mesclun parfumé au sirop de Liège

Civet de biche et garnitures automnales

Crème brûlée

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Si un des plats de ces menus vous tente, il peut être choisi à la carte

Les Entrées

Toast aux cèpes légèrement crémées	16.00
Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme	17.00
Escalope de foie d'oie poêlée, pomme caramélisée et réduction au sureau	18.00
St jacques juste snackées, lardons, poireaux et parfum de truffe	20.00

Les Plats

Thon rouge grillé, poêlée de courgettes, grenailles et tomates cerises confites	22.00
Onglet de bœuf à l'échalote	22.00
Pavé de biche à la Grand Veneur	25.00
Médailon de daguet façon Rossini, garnitures automnales	30.00

Les Incontournables

Entrées

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison	11.00
Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe et au balsamique, parmesan, roquette et fleur de sel	16.00
Scampis maison gratiné au parmesan	17.00

Plats

Sole simplement meunière	28.00
Truite à l'ardennaise	18.00
Ris de veau caramélisé façon grand-mère (oignon-lardons-champignons)	28.00
Entrecôte de bœuf limousin grillée, béarnaise	26.00

Les entrées servies en plat sont majorées de 3€00

Fromages et Desserts

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs	9,00
Assiette de fromages	10.00
Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)	6.00
Crème brûlée à la vanille Bourbon	6,00
Mousse au chocolat maison	5.00
Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos	8.00
Feuilleté aux pommes, glace vanille	8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	8.00
Tartelette tiède à la cassonade, glace vanille	8.00
Crêpe aux poire caramélisée	10.00
→ flambée	14.00