

Les entrées 16.00

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe et au balsamique

Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme

Scampis au curry rouge et lait de coco

Poêlée ardennaise : grenouilles, champignons, lardons, ail et beurre de ferme

Les plats 24.00

Ris de veau caramélisé - épinards - mangue (+6.00)

Contrefilet de bœuf de notre région, sauce au poivre noir concassé

Côtes de veau aux morilles (+4.00)

Truite de la Gernelle cuite au four, herbes de Provence et huile d'olive

Pavé de thon rouge - caviar d'aubergine - légumes du sud - grenailles
(+4.00)

Possibilité également de choisir une entrée ou un plat du menu de juillet.

Fromages et Desserts 8€00

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs

Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tiramisu fraise-rhubarbe

Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos

Moelleux au chocolat, glace vanille

Coupe glacée aux fruits rouges

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

(+4.00)