

Les Entrées

18.00

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Tartare de cabillaud - citron et huile d'olive

Scampis maison gratiné au parmesan

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

6 huitres gratinées au champagne

Les Plats

26.00

Ris de veau façon Grand-mère

+ 6.00

Rognon de veau à la moutarde

Aloyau de bœuf BBB béarnaise ou poivre vert

Truite à l'ardennaise

Sole simplement meunière

+ 6.00

Pavé de saumon rôti sur peau, crème aux herbes

St Jacques de Dieppe - lardons - poireaux

+6.00

Dans un cadre :

Fondue savoyarde - charcuteries - crudités min 2 cvts

22€00

Fromages et Desserts

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs

Assiette de fromages

Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)

Mousse au chocolat

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tiramisu

Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos

Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

+4€00