

Les Entrées

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, huile de truffe et balsamique

Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme

Scampis maison gratiné au parmesan

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

Les Plats

Ris de veau croustillant - embeurrée de chou - purée + 6.00

Entrecôte de bœuf Simmental grillée, béarnaise

Magret de canard aux mirabelles

Truite à l'ardennaise

Sole meunière + 4€00

St Jacques de Dieppe – lardons – poireaux +4.00

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 au spéculoos

Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos

Moelleux au chocolat, glace vanille

Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

+4€00