

Les entrées 16.00

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Assiette de charcuteries de marcassin

Scampis maison gratiné au parmesan

Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme

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

Les plats 24.00

Noisettes de chevreuil, sauce porto-chocolat (+6.00)

Ris de veau caramélisé façon grand-mère (+6.00)

Entrecôte de bœuf simmental grillée, béarnaise maison

Magret de canard aux mirabelles

Truite de la Gernelle à l'ardennaise

Sole meunière (+4.00)

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

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 spéculoos

Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos

Moelleux au chocolat, glace vanille

Pavlova aux fruits rouges

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

(+4.00)