

Les Entrées

18.00

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

Carpaccio de st jacques - pomme granny - pistache

Terrine de faon maison

Toast aux cèpes, ail, persil et beurre de ferme

Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme

Scampis maison gratiné au parmesan

Poêlée ardennaise (cuisses de grenouille- champignons- lardons)

Filet de grondin snacké - écrasé de ratte aux épinards - sauce vierge

Les Plats

26.00

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

Aloyau de bœuf BBB aux cèpes ou grillé béarnaise

Civet de biche et garnitures automnales

Pavé de biche à la Grand Veneur +3.00

Tourte pigeon -foie gras & chou vert - purée au beurre de ferme +3.00

Truite à l'ardennaise

Sole meunière +8.00

St jacques rôties - panais - salsifis - jus au Noilly +3.00

+ encart fondue savoyarde

Fromages et Desserts

9.00

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