

# Les Entrées

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison

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

Toast aux cèpes

2 Croquettes de crevettes grises maison + 3€00

Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme

Scampis maison gratiné au parmesan ou curry

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

## Les Plats

Pavé de biche à la *Grand Veneur*

Noisettes de chevreuil - sauce porto-chocolat amer + 6€00

Ris de veau croustillant - risotto aux champignons sauvages

Entrecôte de bœuf charolais grillée, béarnaise + 4€00

Magret de canard aux mirabelles

Truite à l'ardennaise

Sole meunière + 4€00

Filets de rouget snackés, pâtes aux pesto rouge

St Jacques de Dieppe – lardons – poireaux

# 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

Tarte tatin - glace vanille et caramel au beurre salé

Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille

Crêpe aux pommes caramélisée

→ flambée

+4€00