

Menu Temps des Saveurs

Assiette apéritive

**

Carpaccio de st jacques - pomme granny - huile de noisette

**

Cabillaud nacré - lardons - poireaux - beurre blanc *

**

Œuf poché - châtaigne - foie gras - velouté cèpes **

**

Chevreuil - jus porto-chocolat - garnitures automnales

**

Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille

36€00 en 4 services

44€00 en 5 services (*)

50€00 en 6 services (**)

Menu de chasse

34€00

Assiette de charcuteries de marcassin

Civet de biche et garnitures automnales

Tarte tatin maison, glace vanille et caramel au beurre salé

Le menu est servi pour l'ensemble de la table

Si un des plats de ce menu vous tente, il peut être choisi à la carte

Les Entrées

Soupe de poissons et fruits de mer, rouille maison		11.00
Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, huile de truffe et balsamique		16.00
Toast aux cèpes		14.00
Fondue fromage maison	1 pc	11.00
	2 pcs	14.00
Croquettes de crevettes grises maison	1 pc	14.00
	2 pcs	17.00
Gambas entières flambées au Ricard - ail et beurre de ferme		17.00
Scampis maison gratiné au parmesan		17.00
Poêlée ardennaise : cuisse de grenouilles, petits gris, lardons, champignon, ail et beurre de ferme		16.00
Escalopes de foie gras poelées - sureau - pomme		19.00

Les Plats

Civet de biche	20.00
Pavé de biche à la <i>Grand Veneur</i>	25.00
Noisettes de chevreuil - sauce porto-chocolat amer	28.00
Jambonneau de la Boucherie Poncelet	19.00
Ris de veau caramélisé - épinards - mangue	30.00
Entrecôte de bœuf charolais grillée, béarnaise	26.00
Magret de canard aux mirabelles	22.00
Truite à l'ardennaise	18.00
Sole meunière	28.00
Dos de cabillaud nacré – mousseline de pdt - crevettes grises	26.00
St Jacques de Dieppe – lardons – poireaux	26.00

Fromages et Desserts

Chèvre chaud au miel sur une salade aux fruits secs	9,00
Assiette de fromages	10.00
Glaces (dame blanche, brésilienne, ...)	6.00
Mousse au chocolat	6.00
Crème brûlée à la vanille Bourbon	6,00
Tiramisu au spéculoos	7.00
Sabayon à la trappiste de Rochefort, glace spéculoos	8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	8.00
Tarte tatin - glace vanille et caramel au beurre salé	8.00
Tartelette tiède à la cassonade - glace vanille	10.00
Crêpe aux pommes caramélisée	10.00
→ flambée	14.00