

Formule du Jour

Entrée - plat - dessert et café 13.60€

Entrée - plat ou plat - dessert 11.90€

Suggestion du chef - servie le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés

Menu Découverte

Veillez faire votre choix ci-dessous

Entrée - plat - dessert 23.00€

Entrée - plat - fromage - dessert 26.00€

A la Carte

Entrée

10.90€

croustillant de pied de cochon à la tome d'Ardenne façon nems

Tatin de boudin blanc et sa compotée de pomme, patate douce et oignon rouge

Terrine de faisan aux crabes et sa confiture d'oignon

Plat

12.90€

Sauté de biche aux fèves de cacao et miel

Filet de Plie en cocotte aux légumes d'automne

Noix de joue de porc confite aux raisins et sa pomme darphin aux pleurottes et topinambourg

Fromage

Assiette de fromage affiné

6.50€

Dessert

6.00€

café ou thé gourmand

Verrine de crème brûlée à notre façon

Croustillant de banane à la noix de coco et sauce chocolat

Crumble de pomme au spéculos façon tatin et sa glace maison

Prix TTC, services compris

Menu Enfant

Plat - Dessert 8.50€

Suggestion du chef - enfant moins de 12 ans

Menu du Chef

Veillez faire votre choix ci-dessous

Entrée - plat - dessert 29.00€

Entrée - plat - fromage - dessert 32.50€

A la Carte

Entrée

12.90€

Gambas en kadaïf à l'orange, compotée de poireaux

Médailon de foie gras aux dattes et magret mariné façon maquis

Panier de raviole de saumon et crabe des neiges

Plat

14.90€

Dos de lieu rôti aux amandes et noisettes, rizotto aux cèpes

Pavé de Bœuf et rösti, échalote confite

Filet mignon de porc en habit d'automne cuit en basse température

Filet de maigre rôti au beurre blanc et piment d'espelette

Fromage

Assiette de fromage affiné

6.50€

Dessert

7.00€

Soufflé chaud aux fruits exotiques

Fondant au chocolat, cœur caramel à la fèves de tonka

Tarte soufflé aux poires et sa glace au caramel beurre salé

Mille feuilles au chocolat et praliné craquant

Prix TTC, services compris