Menu "MOMENT"

L'assiette de 5 dégustations

La briquette de saumon fumé et le filet de truite fumée par nos soins, toasts et rouille solide
Le pâté farci au foie gras et 1/2 caille en rillette et aux échalotes, confiture D'Anne Marie
Le duo de foie gras de canard "Cent pour Cent" faits maison, toasts et son huile à la truffe
L'assiette "Terre et Mer" de scampis (16/20), de la St Jacques, et ris de cœur sabayon minute (+2,00 euros)
Le cannelloni de poissons, crabe et crevettes grise et ricotta, sauce basilic
La croquette de ris de veau sauce selon "Humeur"

Le sorbet "Orange sanguine menthe " Le sorbet "Conférence"

La pièce de bœuf de chez J-F flambée, sauce aux deux poivres La pièce de bœuf de chez J-F, trio champignons au jus de truffe Le grenadin de veau de chez J-F, sauce à l'échalote et vieille moutarde Le filet d'agneau rôti, son jus de cuisson déglacé (+ 4,00 euros) Le filet de cannette, sauce betteraves Le filet de gibier d'arrivage, sauce Grand- Veneur (+ 6,00 euros) Le double filet de sole farci, sauce crustacés

!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison de pomme de terre au reblochon (tartiflette), purée passée au four ou frites maison Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds

L'assiette de 5 fromages "Affinés"

La tartelette de Herve piquant et Maroilles, pain perdu à la cassonade

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille et sa meringue
"L'un dans L'autre" au deux chocolat, génoise et farci à la mousse de fruits

La tartelette de citron

Menu 1 entrée 49,00 euros (Hors Boissons) Menu 2 entrées 59,00 euros (Hors Boissons) Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 55,00 euros (Hors Boissons) Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 65,00 euros (Hors Boissons)

Formule boissons à 21,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC), un verre de vin doux ou de vin rouge avec le dessert ou avec le fromage ½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé.

MENU JUNIOR à 15,00 euros (hors boissons)

!! N'utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer Merci de votre compréhension.