

Menu ‘ Moment ‘

En attendant la suite

La briquette de saumon fumé par nos soins, crudités et rouille solide
Le duo de foie gras ‘ fait à la maison, petite tartine rôtie à la confiture d’Anne Marie
Le cannelloni de poisson ricotta, crabe et crevettes en mousse, sauce crustacés
Le feuilleté ‘Terre et m-Mer ‘ de scampis (16/20) et La coquilles St jacques et ris de cœur
Les 5 scampis (16/20) parfumés à l’ail, champignons, petits bouts de pains rôtis

Le sorbet ‘Orange sanguine –Menthe ‘
Le sorbet ‘fruits du jour ‘

La pièce de bœuf, Maître d’Hôtel, poivre vert ou trio de champignons archiduc
La pièce ‘Angus’ (± 280 gr) Maître d’Hôtel **ou** Flambée au cognac et crème poivre vert (+ 6,00 euros)
Le grenadin de veau déglacé au fond brun, trio de champignons au jus de truffe
Le filet d’agneau aux herbes du jardin, déglacé au fond d’agneau (+ 4,00 euros)
Le filet de cannette, aux deux poivres **OU** sauce betteraves
Le dos de poisson du jour , préparation du jour
**!! Les plats s’accompagnent de deux légumes chauds de saison
de pomme de terre travaillée, purée passée au four, croquettes maison ou pomme frites maison
Possibilité d’avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

L’assiette de ‘5 fromages Affinés’
La tartelette de maroilles, coulis de fruits au vinaigre balsamique blanc
La coque en chocolat ‘Bio’ façon du moment
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille de Madagascar, et son macaron aux noisettes
Le moelleux au chocolat, caramel au beurre salé

Menu 1 entrée 55,00, euros
Menu 2 entrées 65,00 euros
Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 62,00 euros
Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 72,00 euros

Formule boissons à 22,00 euros

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

!! N’utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer.

Ce menu peut être la base d’un menu durant moins de 6h00