

Menu Moment

En attendant la suite

La briquette de saumon et filet de truite fumés par nos soins, toasts et rouille au safran 15,00
Le pâté farci au foie gras et, confiture D'Anne Marie 15,00
Les foies gras "Cent pour Cent" maison, et émulsion de jus de truffe (+ 3,00 euros) 18,00
!!!! (+5,00) L'assiette ' de 2 scampis , de la St Jacques et ris de cœur sabayon à la salicorne 20,00
Le cannelloni de poissons, ricotta, crabe et crevettes grise, sauce aux crustacés 18,00

Le bœuf de chez J-F, beurre à l'ail, sauce aux cinq poivres ou trio champignons 28,00
Le filet de faisan, cuit à basse température sauce aux pommes 26,00
Le gibier d'arrivage, sauce grand- Veneur (+6,00 euros) 29,00
Le double filet de sole farci au saumon fumé sauce Bercy 26,00

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

L'assiette de 5 fromages "Classique" 12,00
Les trois "BLEU" affinés au restaurant 15,00
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille, son biscuit du moment 12,00
Le moelleux au chocolat chaud ou caramel beurre salé 12,00

Menu 1 entrée 52,00 euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées 65,00 euros (Hors Boissons)

!!!!!! Allergique à un aliment ? Prévenez nous !!!!!!!

Formule boissons à 25,00 euros

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

MENU JUNIOR à 20,00 euros (hors boissons)

Menu servi du 13 janvier au 5 février