Menu- Carte d'automne

L'assiette de dégustations

Le pâté de gibier, pépites de foie gras et amandes effilées confiture d'Anne Marie 15,00

(!!! +2,00) Les 2 croquettes maison de crevettes grise 18,00

Les 2 fondues maison au parmesan, lit de salade, crudités 15,00

(!!! + 3,00) Le cannelloni de poisson, ricotta, crabe et crevettes grises, sauce crustacés 18,00

Les 6 scampis (16/20) parfumés à l'ail 18,00

Le bœuf de chez J-F, beurre à l'ail **ou** aux cinq poivres **ou** Trio de champignons au jus de truffe 28,00

Le veau de chez J-F, à l'échalote et vieille moutarde 28,00

(!!! + 3,00) Le filet d'agneau, fond d'agneau réduit aux herbes du jardin légèrement crémé 28,00

Le filet de canette sauce poivre vert **ou** sauce betteraves 28,00

(!!!! + 6,00) Le gibier du moment, sauce Grand Veneur 30,00

Les filets de poisson d'arrivage rôti, sauce Bercy légèrement citronnée 28,00

L'aumônière de maroilles, sirop de Liège à l'orange et au citron 15,00

L'assiette de 5 fromages 13,00

Le moelleux au chocolat, chocolat Belge chaud **ou** caramel beurre salé 12,00

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille 12,00

Les 2 glaces du week end 9,00

Menu 1 entrée à 45,00 euros la personne

Menu 2 entrées à 60,00 euros la personne

Formule "Boissons " à 20,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin(AOC), ½ eau ou ½ limonade.

Le café ou Le thé

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