

Menu-carte

Avril 2024

Assiette apéritive

Burger de foie gras, chutney et coulis tomate-vanille - 18€
Tomate aux crevettes roses - 16€
(+4€) Cœur de ris de veau rôti, sauce champignons au Madère - 20€
Quenelle de sandre, légumes et sauce aux crustacés -16€

Bœuf, sauce béarnaise OU champignons au vin blanc - 28€
Veau cuit à basse t°, sauce échalotes OU champignons au vin blanc - 28€
(+2€) Agneau cuit à basse t°, jus réduit aux herbes du jardin - 30€
Cabillaud, sauce aux tourteaux, crevettes grises et écrevisses - 28€

*Légumes chauds OU salade
PDT au four façon tartiflette OU purée OU frites*

Assiette des 5 fromages - 12€
Tartelette de Maroilles, sirop de Liège - 14€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€
Moelleux au chocolat, crème Anglaise et chocolat Belge - 12€
½ poire Belle-Hélène, glace vanille et chocolat Belge - 12€

Menu 1 entrée à 52€

Menu 2 entrées à 65€

Formule Boissons à 18€

Apéritif + ½ bouteille de vin + ½ bouteille d'eau ou de soda + café ou thé

Menu servi jusqu'au mercredi 1^{er} mai inclus

Merci de nous prévenir en cas d'allergie