

# Menu-carte

## Novembre 2024

Menu servi jusqu'au 29 novembre inclus

### Assiette apéritive

\*\*\*\*

- Pâté de gibier aux pépites de foie gras et confiture de figues - 18€
- Briquette de saumon fumé, toasts tièdes et sauce rémoulade - 16€
- Scampis (5 pièces) en waterzooi et crevettes grises - 16€
- Cannelloni de poisson, crabe, crevettes grises et ricotta, sauce au safran - 18€

\*\*\*\*

- Bœuf, beurre à l'ail OU roquefort OU champignons au jus de truffe - 28€
- Veau cuit à basse t°, sauce champignons au jus de truffe OU échalotes - 28€
- Canette cuite à basse t°, sauce cinq poivres OU Grand Veneur - 28€
- Gibier, sauce Grand Veneur - 30€ (Menu : +6€)
- Poisson rôti à l'huile d'olive, sauce Duglère - 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 aux agrumes - 15€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€
- Dame blanche - 10€

---

**Menu 1 entrée à 52€**

**Menu 2 entrées à 66€**

**Formule Boissons à 20€**

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

*Merci de nous prévenir en cas d'allergie*