

Menu-carte

Janvier 2025

Assiette apéritive

Briquette de saumon fumé, toasts tièdes et sauce rémoulade - 16€

Crème brûlée de foie gras - 18€

Escargots (12 pièces) parfumés à l'ail - 18€

Cannelloni de poisson, crabe, crevettes grises et ricotta, sauce au safran - 18€

Bœuf, roquefort OU champignons au jus de truffe - 28€

Veau cuit à basse t°, sauce échalotes OU champignons au jus de truffe - 28€

Canette cuite à basse t°, sauce au Poivre vert - 28€

Gibier, sauce Grand Veneur - 32€ (Menu : +6€)

Poisson, sauce Bercy légèrement citronnée - 28€

Légumes chauds OU salade

PDT au four travaillé OU purée OU frites

Assiette de fromages - 12€

Tartelette de Maroilles et Herve doux, sirop de Liège aux agrumes - 15€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 14€

Tartelette Tatin, glace vanille - 14€

Menu 1 entrée à 55€

Menu 2 entrées à 68€

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