

Entrées

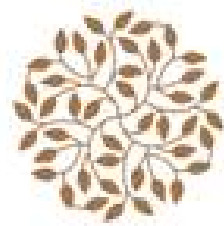
€ 6 Huîtres Fines de Claire N°2

22 € Foie gras de canard, compotée de fruits de saison aux épices

11 € Terrine du chef

17 € Blinis aux deux saumons, frais et fumé, crème aux herbes

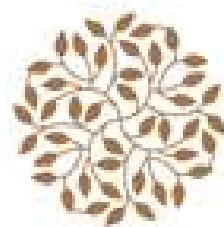
25€ Raviole de chèvre aux truffes de Meuse (mésentérique)



Côté Végétarien

Entrée 11 € Bavaroise aux légumes d'automne, crème au Curry

Plat 19 € Croustillant de légumes, soja, quinoa & shiitake,
sauce tomate au curry



Plats

30 € Filet de Bar aux Truffes de Meuse (mésentérique)

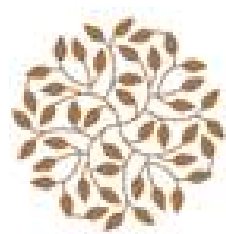
26 € Médillons de lotte Poêlés, sauce au thé Matcha

29 € Filet de bœuf Simmenthal (Suisse) jus corsé au Porto

30 € Fricassée de rognons et ris de veau aux champignons

22 € Petit Jeambonneau confit, sauce aux herbes

Chariot de fromages à partir de 10 €



Desserts

8 € Crème brûlée à la vanille

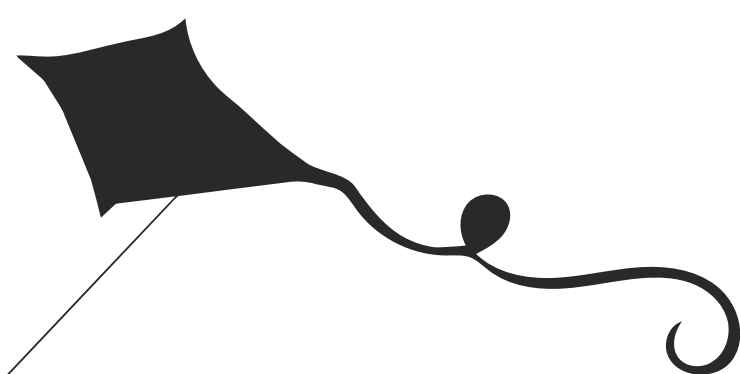
10 € Chaud froid aux mirabelles flambées sur glace vanille

9.50 € Soufflé glacé à l'Eau de Vie de Mirabelle

10€ Moelleux au chocolat, crème glacée

Le dessert pour 2 personnes

19 € Mille feuille craquant à la vanille & salade de fruits frais



Menu des P'tits loups (Jusque 12 ans)

Plat + Dessert = 15 €

Entrée + Plat = 20 €

3 plats = 25 €

Terrine de campagne Ou Saumon fumé maison

Saumon rôti & pâtes fraîches Ou Aiguillettes de poulet & purée

Mini moelleux au chocolat Ou Glace vanille fraise, coulis & chantilly

