



## *Menu Découverte à 32€*

Boissons non comprises / Drinks not included

Crème de potimarron, huile et graines de courges torrifiées  
*Pumpkin cream, oil and roasted squash seeds*

ou

Pâté en croûte de chevreuil maison  
*Homemade venison pâté en croûte*

\*\*\*\*\*

Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, Pommes Mousseline  
*Veal kidneys with whole-grain mustard, mousseline potatoes*

ou

Pavé de truite de Veuxhaules façon Meunière, Pommes Château  
*Meunière-style trout steak from Veuxhaules, châteaux potatoes*

Option végétarienne : gnocchis gratinés à la tomme de Champs sur Barse  
*Vegetarian option: gnocchi gratin with Champs sur Barse cheese*

\*\*\*\*

Poire "Belle-Hélène"  
*Pear "Belle-Hélène"*

ou

Macaron chocolat, glace chocolat blanc\*, et jus fruit de la passion  
*Chocolate macaroon, white chocolate ice cream and passion fruit juice*

ou

Pour deux personnes: Omelette Norvégienne flambée à votre table (à commander en début du repas)  
*For two people: Baked Alaska flambéed at your table (to order at the beginning of the meal)*

ou

Assortiment de fromages de nos régions  
*Plate of cheeses from our regions*

Supplément fromage – Supp cheese : 4 €