

LA CARTE D'AUTOMNE

ENTRÉES

<i>Frisée aux Petits Lardons (spécialité)</i>	13.00
<i>Poêlée de Scampis aux Epices Colombo et au Noilly</i>	15.00
<i>Perche du Nil en Croûte de Parmesan et Fondue de Roquette</i>	15.00
<i>Feuilleté de Caille aux Champignons des Bois</i>	15.00
<i>Foie Gras de Canard Froid aromatisé au Muscat de Beaumes-de-Venise</i>	19.00

PLATS

<i>Pavé de Bœuf grillé Sauce au Choix (Béarnaise, Poivre Vert, Champignons Crème ou « Ferme Damzai »)</i>	22.00
<i>Magret de Canard au Miel et au Verjus du Périgord</i>	23.00
<i>Mignonette d'Agneau persillée à la Moutarde, Sauce Soja</i>	24.00
<i>Canard Colvert Sentiment d'Automne</i>	25.00
<i>Suprême de Faisan à la Crème d'Airelles et au Gingembre</i>	24.00
<i>Noisette de Biche à la Poivrade Royale aux Fraises</i>	26.00
<i>Panaché de la Mer au Coulis de Crustacés</i>	24.00
<i>Dos de Loup de Mer en Waterzooï, aux petits Légumes</i>	24.00

DESSERTS

<i>Moelleux chaud au Chocolat et à la Framboise</i>	7.00
<i>Clafouti Fraises et Rhubarbe, Glace Confiture de Lait</i>	7.00
<i>Javanais et la Crème Anglaise au Café</i>	7.00
<i>Crêpes Cassonade à l'Orange</i>	7.00
<i>Sabayon au Grand-Marnier</i>	8.00
<i>Gâteau Moelleux Froid aux Deux Chocolats (spécialité)</i>	7.00
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	7.00

MENU ENFANTS Servi aux Moins de 12 ans 14.00

<i>Potage du Menu ou Croquettes au Choix (Volaille ou Fromage)</i>
<i>Blanc de Poulet Nature ou Boulet à la Liégeoise avec Frites et Compote</i>
<i>Glace (2 boules au Choix) ou Crêpe au Sucre, et la Surprise</i>

*Demandez-nous conseil pour vos allergènes
La composition des produits peut changer*