

Menu du mois

Velouté de potiron et la Julienne de poulet au curry

Carpaccio de biche à l'huile d'olive et la petite salade aux pommes fruits

ou

Flan d'écrevisses au beurre de crevettes grises

ou

Dos de cabillaud en croûte de chorizo et le risotto au parfum d'automne

ou

*Foie gras de canard cuit au torchon aromatisé au Muscat de Beaumes-de-Venise
(Suppl.12.00€)*

Sorbet

Steak de cuissot de cerf aux poires épicées et stoemps aux witloofs

ou

Estouffade de chevreuil au jambon braisé et au cumin, pomme airelles

ou

Suprêmes de pintadeau fermier aux champignons et au madère, pommes dauphines

ou

Noisettes de biche au genièvre et à la gelée de groseilles rouges (Suppl. 10,00€)

Mousse et sorbet chocolat-orangine, croquant de spéculoos

ou

Nougat glacé aux fruits confits et le coulis de framboises

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 36.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 55.00€)
- ❖ MENU à 41.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 60.00€)
- ❖ MENU à 56.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 82.00€)
 - Potage : 9.00€
 - Entrée : 18.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 27.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 10.00€

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 6.00€