

# Menu du mois

*Velouté de courgettes vertes au boudin blanc*

\*\*\*\*

*Fondus artisanaux au vieux Sarté et le jambon de nos Ardennes*

ou

*Carpaccio de thon aux fruits de la passion et la crème de citron vert*

ou

*Brochette de scampis grillés à l'indienne et la chantilly au curry*

ou

*Salade Mesclun en chaud-froid de langoustines et de saumon fumé (Suppl. 10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Mignonette d'agneau panée aux senteurs provençales, tian et jus de Garrigue*

ou

*Poitrine de dindonneau à basse température, sauce estragon et coulis de tomates*

ou

*Dos de Colin cuit en fondue de champignons de Paris et oignons verts*

ou

*Filet de lapereau et foie gras de canard parfumés au citron et au basilic (Suppl. 10.00€)*

\*\*\*\*

*Tiramisu aux framboises et le coulis*

ou

*Profiteroles au chocolat chaud*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 30.00€ : 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert (Menu vins compris : 45.00€)
- ❖ MENU à 35.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 50.00€)
- ❖ MENU à 49.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 70.00€)
- ❖ LUNCH à 24.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
  - Potage : 6.00€
  - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 5.00€ en +)
  - Plat : 24.00€ (avec suppl. 5.00€ en +)
  - Dessert : 7.00€

**Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€**