

Menu du mois

Velouté de tomates au boudin blanc

Cassolette d'asperges blanches au jambon de nos Ardennes et l'œuf poché

ou

Quenelles de truite chaude et asperges vertes, coulis de cresson

ou

Crème de chou-fleur glacée et brochette de gambas grillés à la badiane

ou

Noix de Saint-Jacques au pastis, mousseline de fenouil et shiitakes (Suppl.12.00€)

Sorbet

Suprême de poulet au maïs rôti, béarnaise aux asperges, pommes dauphine

ou

Carré de veau grillé sauce soja au vinaigre balsamique et au sirop de Liège

ou

Petite nage de lieu jaune au Sauvignon de Touraine et légumes printaniers

ou

Noisettes d'agneau sauce miroir au vin de Provence et cassis (Suppl. 12,00€)

Clafoutis fraises et rhubarbe, glace confiture de lait

ou

Mousse glacée au chocolat et le coulis exotique

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

***Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.
En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€***