

Menu du mois

Velouté de fenouil au saumon fumé et à l'aneth

Asperges blanches froides et le tartare de thon rouge en gaspacho

ou

Carpaccio de bœuf à l'italienne, salade roquette et pignons de pin torréfiés

ou

Feuilleté de plie sauce mousseline aux champignons et aux crevettes grises

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits rouges (Suppl.12.00€)

Sorbet

Contre-filet de bœuf « bleu des prés » marchand de vin, aromatisé à la cressonnette

ou

Filet de canette revisité à la française et son jus fumé au lard de nos Ardennes

ou

Dos de colin poché, émulsion d'asperges de malines et fettuccine au parmesan

ou

Cœur de ris de veau Argenteuil, Shiitakes et purée de topinambours (Suppl. 12,00€)

Crème brûlée aux fraises de notre pays

ou

Nougat glacé au chocolat et aux cerises Amarena

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€***