Menu du mois

Velouté de potiron au jambon de gibier

****

Terrine de marcassin, confiture d'oignons et chutney de fruits séchés

ou

Capuccino de gambas parfumé aux champignons des bois

ou

Millefeuille de loup de mer, mousseline de poireaux, beurre d'Alsace

ou

Chartreuse de pigeon ramier forestière, farcie au foie gras de canard (Suppl.12.00€)

****

Sorbet

****

Suprême de faisan aux witloofs brabançons et au lard, dauphines au parmesan

ou

Gigue de biche au genièvre et à la gelée de groseilles rouges, flan de potimarron

ou

Émincé de bœuf irlandais grillé, sauce marchand de vin à l'estragon

ou

Filet de brocard à la fine champagne « Belle époque » (Suppl. 12,00€)

****

Pain perdu brioché, glace et chantilly au caramel beurre salé

ou

Mousse et sorbet chocolat-orangine, croquant de spéculoos

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de fromages régionaux frais et affinés

Nos formules :

- *MENU à 40.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 59.00€)*
- *MENU à 45.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 64.00€)*
- *MENU à 60.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 87.00€)*
    - *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€