

Entrées Froides :

- Duo de foie gras et magret de canard braisé farci au foie gras Accompagné de son confit	14.50
- Carpaccio de bœuf, mesclun, huile de truffe balsamique et copeaux de parmesan	16.90
- chiffonnade de jambon d'Ardenne au melon	9.00
- Chiffonnade de saumon fumé artisanalement	17.00
- Tartare de saumon frais et fumé, vinaigrette citronnée	16.50

Entrées Chaudes :

- Potage du jour	5.50
- Soupe de poissons, gruyère et rouille	9.50
- Duo de croquettes de fromage	7.20
- Duo de croquettes de crevettes grises	9.20
- Feuilleté de cuisses de grenouilles au cresson et ail	12.00
- Farandole de scampis à la crème d'ail	13.00
- Demi homard printanière (peut aussi être servi comme plat principal)	21.00
- Croustillant de ris de veau aux champignons parfumés aux cèpes	16.50
- Noix de Saint-Jacques aux asperges sauce anisée (légèrement)	18.50

* Les entrées proposées dans le menu peuvent être servies à la carte

** Les entrées peuvent être servies en portion plat avec un supplément de 6€

*** Pour les intolérants au GLUTEN : nos sauces sont liées à la fécule de maïs

Viandes :

- Contre filet de bœuf nature	20.00
- Contre filet de bœuf champignons crème	22.00
- Contre filet de bœuf poivre vert crème	22.00
- Contre filet de bœuf grillé béarnaise	22.00
- Contre filet de bœuf crémaillère (poivre vert crème et estragon)	22.00
- Duo de cailles et magret de canard aux raisins	19.50
- Magret de canard aux fruits rouges	23.00
- Médaillon de veau aux champignons	24.50
- Rognons de veau au porto et oignons rouges	21.00
- Suprême de pintadeau à l'ardennaise	18.50
- Couronne d'agneau au four et beurre à l'ail	21.00
- Souris d'agneau mijotée aux herbes	18.00
- Boulettes faites maison sauce chasseur	15.00
- Carbonnades de bœuf à la bière brune et sirop de Liège	15.00

Gibiers :

- Filet de biche aux deux sauces	30.00
- Civet de biche au vin rouge et sirop de Liège	22.50
- Pavé de biche aux fruits rouges	23.50
- Filet de marcassin aux cèpes	22.00
- Râble de lièvre à la moutarde à l'ancienne	27.00

Poissons :

- Dos de cabillaud aux asperges vertes et sauce mousseline	24.00
- Véritable sole meunière	30.00
- Truite meunière	15.50
- Truite aux amandes	17.00
- Filet de saumon grillé sauce béarnaise	19.00
- Farandole de scampis aux senteurs de Provence et tagliatelles	21.00
- Carrousel de scampis et noix de Saint-Jacques fraisées sauce anisée	23.00
- Homard aux petits légumes (500/600 grammes)	42.00

* Les plats proposés dans le menu peuvent être servis à la carte

** Les entrées peuvent être servies en portion plat avec un supplément de 6€

*** Pour les intolérants au GLUTEN : nos sauces sont liées à la fécule de maïs

**** Aucun plat proposé dans la carte ne peut remplacer un plat du menu