

LA CARTE

POUR COMMENCER

- Les huitres creuses par 6 ou 9 20/30€
- Le saumon salé et fumé par nos soins 25€
- Le jambon d'Ardenne du « Le fumet des Ardenne » et terrine de gibier 25€
- La terrine de foie gras maison, confit d'oignons et brioche 30€
- Le velouté de potimarron, œuf de ferme poché, châtaigne et sésame 20€
- Les noix de Saint-Jacques snackées, risotto de céleri, sauce vanille 30€

POUR SUIVRE

- L'entrecôte de bœuf de la ferme du "Fumet des Ardenne" béarnaise 35€
- La belle sole meunière 40€
- La truite meunière ou aux amandes « Pechon-Fontaine » 25€
- Le filet de biche Grand-Veneur, aligot à la tomme de Sugny, panais 40€
- Le civet de faon, aïelles, compote et croquettes 25€
- Le filet de marcassin, sauce charcutière, légumes de saison 35€

POUR FINIR

- L'assortiment de fromages 18€
- La crème brûlée 12€
- La dame blanche 10€
- Le café Ardennais 12€
- La brésilienne 10€
- Le Koba, marron, macaron vanille et sorbet prune 12€
- La verrine « tartelette citron meringuée » glace au nougat 12€