

A la carte

Pour commencer

Le saumon salé et fumé par nos soins	25€
Le jambon d'Ardenne de la boucherie « Le fumet des Ardenne » et crudités	25€
La terrine de foie gras maison, confit d'oignons et brioche	25€
Le crémeux de cèpes, œuf de ferme poché et lardons	20€
Les noix de Saint-Jacques rôties, émulsion coco-butternut et croustillant de tapioca	30€
Les huîtres creuses de Cancale servies par 6, 9 ou 12	25€

Pour suivre

Le civet de faon, croquettes de pomme de terre, airelle	25€
Le filet de biche sauce grand veneur	40€
Les filets de colvert Dolce-forte, cromesquis des cuisses confites	30€
Le filet pur de bœuf de la ferme du 'Fumet des Ardenne ', béarnaise	35€
La belle sole meunière	42€
La truite meunière ou aux amandes « Pechon-Fontaine »	25€

Pour terminer

L'assortiment de fromages	15€
Le financier aux noisettes, tonka et mandarine	12€
Le parfait glacé à l'eau de rose	12€
Le nougat glacé	12€
La crème brûlée	12€
La dame blanche ou le café Ardennais	10€