



MENU à 32 € (Boisson non comprise)

Foie gras de canard maison (sup 6,00 €)
Jambon de Pays
Tiramisu à la tomate confite et parmesan



Terrine de lapin aux pistaches
Rillettes de thon
Tête de Veau sauce gribiche



Suprême de Volaille au Munster
T-Bone de Veau, jus au thym
Quenelles de Brochet sauce Homardine
Entrecôte grillée sauce aux 3 poivres

Accompagnés des légumes du jour



Plateau de fromages



Carte des desserts

***Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous tenir informés***



MENU à 29 € (Boisson non comprise)

Tiramisu à la tomate confite et parmesan
Crostini tapenade de tomate, avocat, anchois
Jambon de Pays
Terrine de lapin aux pistaches



Tête de veau sauce gribiche
Quenelles de Brochet sauce Homardine
Suprême de Volaille au Munster
Entrecôte grillée sauce aux 3 poivres
T-Bone de Veau, jus au thym
Accompagnés des légumes du jour



Plateau de fromages



Carte des desserts

***Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous tenir informés***



MENU à 35 € (Boisson non comprise)

Duo de foie gras de canard maison
Salade Croquante (foie gras, magrets fumés, gésiers confits)
Salade de chèvre au miel
Fricassée d'escargots aux morilles en Brioche



Souris d'Agneau confite à la bière
Cœur de rumsteak sauce au choix
Gratin d'Andouillette au Maroilles
Rognon de Veau Forestière
Châteaubriand sauce Bordelaise
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes

Accompagnés des légumes du jour



Plateau de fromages



Carte des desserts

*Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous tenir informés*



MENU à 39 € (Boisson non comprise)

Duo de foie gras de canard maison
Salade croquante au Foie gras, Magrets fumés et Gésiers
Salade de chèvre au miel



Fricassée d'escargots aux morilles en brioche
Filets de Rouget au beurre d'orange
Cocktail de Crabe, Guacamole d'Avocat



Souris d'agneau confite à la bière
Cœur de Rumsteak sauce au choix
Gratin d'andouillette au Maroilles
Rognon de veau Forestière
Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes
Chateaubriand sauce Bordelaise

Accompagnés des légumes du jour



Plateau de fromages



Carte des desserts

***Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous tenir informés***

LA CARTE

les entrées

<i>Foie gras de canard maison</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Assiette de Charcuterie</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Planche à partager (charcuterie, fromage, légumes crus)</i>	<i>12,00 €</i>

Le coin des Salades

<i>Salade du Pêcheur (saumon, crabe, crevettes, rouget)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Salade Fromagère (reblochon, saint-nectaire, chèvre)</i>	<i>13,00 €</i>
<i>en entrée (les petites)</i>	<i>8,00 €</i>

Les viandes

<i>Filet de bœuf sauce foie gras</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Faux-filet aux échalotes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Rognon de veau aux 2 moutardes</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Tête de veau sauce gribiche</i>	<i>12,00 €</i>

les poissons

<i>Dos de cabillaud sauce vin blanc</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Filets de Rougets au beurre d'orange</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Pavé de saumon au beurre blanc</i>	<i>12,00 €</i>

Les fromages

<i>Plateau de fromages</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chèvre chaud sur salade</i>	<i>4,00 €</i>

Les desserts

<i>Au choix sur la carte des gourmandises</i>	<i>6,00 €</i>
<i>ou</i>	
<i>Un café gourmand</i>	<i>6,00 €</i>

*Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes,
merci de nous tenir informés*