

# Menu saisonnier

(du jeudi 05 au dimanche 22 décembre)

3 services (choix parmi les 3 entrées – plat – dessert)

37,00€/pp

4 services (la 1<sup>ère</sup> entrée – choix parmi les 2 entrées suivantes – plat – dessert) 45.00€/pp

**Magret de canard fumé – terrine de foie gras maison**  
rémoulade de céleri rave – caramel d'orange au poivre noir

-----

**St. Jacques de Dieppe « coquilles » grillées**

salsifis - cresson - bouillon de légumes monté au beurre d'Aubel  
(Supplément : 5.00€)

ou

**Dos de cabillaud cuit sur la peau**

Lentilles vertes au lard fumé – jus de cèpes de Bordeaux

-----

**Aiguillettes de biche rôtie – sauce poivrade**

embeurrée de chou et châtaignes – poire au vin rouge – pommes amandines

ou

**Suprême de faisan – Jus corsé à l'huile de truffes blanches**

chicon caramélisé – potée carottes/romarin

-----

**Moelleux tiède au chocolat amer – glace vanille – espuma café Liégeois**

Ou

**L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)**

-----

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,  
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion  
(les prix y sont indiqués à côté)

---

## Les vins du moment au verre

Les blancs : - « <b>Bouquet Blanc</b> » 2018 Domaine de Poulvarel (Rhône)	4.00€	24.00€
- <b>Quincy</b> 2018 Domaine J. Rouzé (Sauvignon – Loire)	5.00€	30.00€
- <b>Chablis</b> 2018 Charly Nicolle (chardonnay-Bourgogne)	7.00€	42.00€
-----		
Les rouges : - <b>Bergerac rouge</b> 2016 Château Pintoucat (merlot-cabernet)	4.00€	24.00€
- <b>Fitou « Ze fitou »</b> 2015 Mas des Caprices  (Languedoc-Roussillon)	6.50€	33.00€
- <b>Givry 1<sup>er</sup> cru « Clos du Cras long »</b> 2017 Domaine V. Lumpp (Bourgogne)	7.50€	45.00€