



À la carte

En entrée...

Terrine de foie gras de canard maison au Gewurztraminer
Chutney de coing aux épices douces – brioche aux figes 20.00€

Croustillants de « Bouquet des Moines » - jambon de Montzen
Pommes – betterave – haricots - graines torrifiées 16.00€

St Jacques « coquille » de Dieppe - beurre blanc au cidre de chez Constant-Berger
Poire de Warsage croquante et topinambours 22.00€

Cassolette de nos escargots petits-gris aux champignons de Paris
Beurre d'ail et amandes grillées 16.00€

En plat...

Filet de grosse truite de « La Commanderie » sans arêtes et grillé sur la peau
Beurre blanc au cidre de chez Constant-Berger – légumes croquants 26.00€

Volaille de La Ferme de Gérard Sart fondante - ris de veau aux champignons des bois
Poireau brûlé - purée de charlottes au bon beurre – jus corsé 28.00€

Le filet de biche rôti et civet à l'ancienne – sauce poivrade
Garniture du moment – gratin de pommes de terre et potimarron 30.00€

Le filet de lièvre rôti à la graine de moutarde
Garniture du moment – gratin de pommes de terre et potimarron 32.00€

Filet pur de Bœuf Holstein rôti
Sauce bordelaise - poêlée de légumes – gratin dauphinois 30.00€

Nous ne servons pas d'entrée seule

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Velouté de potimarron et amandes grillées

Suprême de volaille – compote – purée au beurre

Glace ou mousse au chocolat