



À la carte

En entrée...

Truite saumonée de La commanderie fumée à froid

Sauce vierge au cidre de l'Atelier Constant-Berger/betterave/noisettes 18.00€

Le demi homard simplement belle-vue, facile à décortiquer

Salade d'herbes – sauces Vincent et cocktail maison 26.00€

Velouté de topinambours au Jambon de Montzen

Copeaux de « Meule du Plateau » - huile de truffe – chips de marrons 16.00€

L'escalope de foie gras de canard poêlée – crumble au lard de Colonnata

Consommé fumé de queue de bœuf et champignons – oignons jeunes 21.00€

En plat...

Filet de canette rôti sur la peau – aigre-doux à l'orange et aux épices douces

Poêlée de grenailles – légumes racines 26.00€

Le civet de biche de nos Ardennes à l'ancienne

Légumes du moment – poire pochée au vin rouge - pommes amandines 28.00€

Suprême de poulet fermier de La ferme de Gérard Sart et chair de homard

Velouté des carcasses à l'estragon 30.00€

Contre-filet de Bœuf «Bleue des Prés » rôti 28.00€

ou

Filet pur de Bœuf « Bleue des Prés » rôti 32.00€

Sauce mousseline à la Brice – poêlée de grenailles – légumes racines

Nous ne servons pas d'entrée seule

Pour les enfants de 12 ans et moins, nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux ☺