



### **Pour l'apéro...**

**Crémant d'Alsace « Brut de Katz » du Domaine R. Meyer**

6.00€/la flûte – 34.00€/bt.

**Champagne Didier Herbert à Rilly-La-Montagne**

-Brut 1<sup>er</sup> cru: 9.00€/La flûte – 50.00€/bt.

-« Grande réserve » : 55.00€/bt

## **MENU « saisonnier »**

**Du vendredi 21 janvier au dimanche 6 février**

-3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp –

- 4 services (les 2 entrées): 47.00€/pp -

### **Truite saumonée de La commanderie fumée à froid**

Sauce vierge au cidre de l'Atelier Constant-Berger/betterave/noisette

ET/OU

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

Consommé fumé de queue de bœuf et champignons – oignons jeunes

-----

### **Contre-filet de bœuf « Bleue des Prés » bien rôti et servi rosé**

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

OU

### **Le civet de biche de nos Ardennes à l'ancienne**

Légumes du moment – poire pochée aux épices douces - pommes amandines

-----

### **Moelleux au chocolat noir – glace café liégeois – fruits secs caramélisés**

OU

### **La belle planche de fromages belges, sirop de chez Charlier (sup.: 4.00€)**

Nous n'accepterons aucun changement dans le menu

---

**CONSULTEZ NOTRE NOUVELLE CARTE DES VINS ET NOS VINS AU VERRE EN SUGGESTIONS**