



## MENU DE SAISON



### Menu servi pour l'ensemble de la table :

3 services au prix de 35 € p.p. / 60€ « vin compris », en supprimant une entrée

4 services au prix de 45€ p.p / 68€ « vins compris »

Possibilité de changer le dessert en fromage : supplément 3€

Salade gourmande autour du **Canard**, cuisse confite, gésier, magret fumé, foie gras cuit au torchon,

\*\*\*\*\*

Filet de **Truite** de notre vivier, effilochés de poireaux et carottes,

\*\*\*\*\*

Gigue de **Chevreuil**, déclinaison de chou rouge et blanc, gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Dessert



## ENTREES

Jambon d'Ardenne	16 €
Saumon fumé de chez Vincent Dawagne	18 €
Salade gourmande autour du canard, cuisse confite, gésier, magret fumé, foie gras cuit au torchon,	22 €
Foie gras de canard poêlé	23 €
Escargots «petit gris » de la Ferme de l'Escargot à Lierneux	20 €
Filet de Truite de notre vivier, effilochés de poireaux et carottes	18 €
Saint-Jacques rôties, et les légumes du marché	22 €

## POISSONS

Truite de notre vivier en filet ou entière à la meunière et sa garniture	18 €
Truite de notre vivier au bleu et sa garniture	20 €

## VIANDES ET VOLAILLES

Pièce de Bœuf flambé* ou non au « poivre de Sichuan (distillerie METTE), frites et salade	23 €
Cailles rôties*, pommes caramélisés, écrasé de rattes, légumes du marché	23 €
Côte de veau*, pommes sautées, salade	25 €
Gigue de Chevreuil*, déclinaison de chou rouge et blanc, gratin dauphinois	24 €
Pigeon d'Anjou*, écrasé de rattes, légumes du moment	25 €

**\* nos plats sont servis avec la garniture de saison et selon le marché**

## FROMAGES

L'Assortiment de fromages	10 €
---------------------------	------

## DESSERTS

Les desserts	8 €
--------------	-----

*Si vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut changer*

