Entrées   
Carpaccio de bœuf charolais en vinaigrette de gingembre.

Carpaccio of Beef Charolais, ginger vinaigrette.

ou  
Ballotin de perdreaux rouge et foie gras, cêpes et girolles au vinaigre. Sup 5,00€

Terrine of red partridges and foie gras, vinegar mushrooms.  
ou  
 Salade de poissons, marinés et fumés, vinaigrette de yuzu.

Fish salad, marinated and smoked yuzu vinaigrette.  
ou  
Terrine de cabillaud, au parfum de safran, aneth et cerfeuil.

Cod terrine, with a scent of saffron, dill and chervil.

Ou

Duo de foie gras de canard, un à l’eau de vie de cidre, l’autre au pain d’épices. Sup 8,00€

Duo of duck foie gras, one with Ardennes cider life water, the other with gingerbread

Plats  
 Poisson du moment gratiné au sabayon de cidre des Ardennes.

Fish of the moment au gratin with cider sabayon Ardennes

ou

Noix de Saint Jacques poêlée, flambée au Vermouth « Noilly Prat ». Sup 12,00€

Pan-fried scallops, flambéed Noilly Prat Vermouth.

ou

Filet de veau poêlé sauce barbecue japonaise.

Seared fillet of veal with Japanese barbecue sauce

Ou

Côtlettes de bête rousse (jeune sanglier), sauce à la pomme verte et moutarde de Reims.

Young boar chops,green apple’s sauce.

ou  
Filet de biche aux truffes de la région, et réduction de vin rouge. Sup 16,00€  
Deer fillet with truffles of the region, and reduction of red wine.

ou

Rognon de veau poêlé sauce Porto rouge

Seared veal kidney with red Porto sauce

Fromage

Sélection de 5 fromages de la région.

Selection of 5 cheeses from the region

Ou

Desserts  
 Moelleux au chocolat et poire, glace vanille.

Fluffy chocolate and pear, vanilla ice cream.

ou  
Mousseux au pamplemousse, sauce au fruits rouges .

Sparkling with grapefruit, red fruit sauce.  
 ou

Biscuit de Reims et ganache thé maccha, pétales aux pommes.

.Biscuit of Reims and ganache tea maccha, petals with apples.  
 ou  
 Le café gourmand .......très gourmand . sup 3,00€

The greedy coffee ... very greedy.