

Apéritif

- Planche apéritive pour 2 pers 12,00€, pour 4 pers 24,00€
(rillettes, saucisson, fromage, jambon cru etc ...)

Nos Entrées



- Œufs cocotte au saumon fumé crème de thym citronnée 12,50 €
- Endives braisées froide au miel,
crème fouettée au chèvre éclats de noix 13,50 €
- Terrine du chef à la Chimay bleu 13,50 €
- Os à moelle gratiné mozzarella, chorizo et ail 16,50 €
- Noix de Saint-Jacques flambées saveur fumé,
velouté de champignons 16,50 €

Toute nos entrées peuvent être servies en version plat supplément 7,00€

Nos Plats








- Rognons de veau aux lardons, oignons 17,50 €
- Tartare de bœuf préparé, frites, salade 18,50 €
- Ballotine de volaille farcie truffée et son jus 18,50 €
- Welsh royal, frites salade 21,50 €
- Bavette de bœuf Angus sauce échalotes 24,50 €
- Joue de porc de la ferme l'Ermitage
Au Picon bière 25,00 €
- Noix d'entrecôte des hauts de France, flambée au poivre
Sauce poivre de Sichuan. 27,50 €

Nos poissons

- Pavé de saumon et sa fondue d'endives 23,50 €
- Dos de cabillaud crème de butternut, chimichurri 27,50 €

Nos Desserts

- Crème brûlée à la vanille  9,00 €
- Pavlova, crème de citron  9,50 €
- Moelleux au chocolat cœur coulant de chicorée (12 min)  9,50 €
- Crumble aux pommes et spéculoos glace vanille  9,50 €
- Riz au lait, poire pochée caramel beurre salé  9,50 €
- Assiette de fromages 9,50 €
- Café gourmand 12,00 €
- Champagne gourmand 19,00 €
- Irish gourmand ou digestif gourmand 17,50 €

DIGESTIFS

Cognac Martell	8,10 €
Armagnac Château Laubade l'intemporel 12 ans	7,50 €
Calvados du Pays d'Auge Roger Groult 12 ans	7,40 €
(Grand-Marnier, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello, Poire Cognac, Amaretto, Fleur de bière, Poire williams).	6,10 €
Fleur de bière, Poire williams	6,10 €
Rhum Diplomatico, Don PAPA	7,10 €
Rhum Eminente	8,10 €
Irish coffee	8,10 €

Notre Menu



42,00 €

Entrées

- Œufs cocotte au saumon fumé crème de thym citronnée
- Terrine du chef à la Chimay bleu

Plats

- Ballotine de volaille farcie truffée et son jus
- Pavé de saumon et sa fondue d'endives

Desserts

- Crème brûlée à la vanille
- Crumble aux pommes et spéculoos glace vanille

Menu Enfant

15,00 €
(-12 ans)

PLATS

- Hamburger maison (steak haché, ketchup)
Ou
- Nuggets de poulet

DESSERTS

- Glace 2 boules
Ou
- Crêpe vanillée au sucre
Ou
- Pom'potes

Boisson

1 boisson soft au choix