

Menu du mois de novembre

*Foie gras de canard à l'Armagnac maison,
Confit de pommes et de poires
Jeunes pousses à la crème de balsamique blanc
Toast brioché*

Ou

*Poêlée de scampis aux champignons des bois
Sur lit de pâtes fraîches*

Sorbet

*Civet de marcassin d'Ardenne bourguignon,
Pommes aux airelles, gratin*

Ou

*Filet de truite saumonée façon Eugène Ysaye
Pommes purée*

Le petit beurre de notre enfance en trompe l'œil

46,00 €

59,00 € vins compris

Menu du terroir

*Carpaccio de roastbeef, copeaux de Val Dieu,
Mayonnaise au sirop d'Aubel
Mesclun de salade*

*Cuisse de lapin au pékèt et au cassis
Compotée de pommes et de poires
Pommes rissolées au saindoux et au thym*

*Mini lacquemant de chez « les garçons »
Boule glacée au chocolat blanc
Chantilly*

37,00 €