

MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

Entrée

Tartare de cabillaud au citron vert

OU

Croquette au fromage maison

OU

Crème brûlée au roquefort et poire pochée au muscat

OU

Velouté de butternut et mouillette de jambon ardennais



Plat

Faux-filet de bœuf, betterave, échalote, pommes-de-terre confites et noisettes torréfiées

OU

Poisson aux légumes d'hiver, huile d'herbe et pommes-de-terre

OU

Filet de porc sauce forestière, purée aux amandes

OU

Suprême de volaille, purée de topinambours et ses légumes de saison



Dessert

Pomme gourmande au kiwi, crème cassis et croquant chocolat blanc

OU

Barre choco-cacahuète

OU

Tartelette citron meringuée

OU

Crème brûlée à la fleur d'oranger

