



Entrées :

- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
13,50€

- Terrine de foie gras de canard et ses toast
18,50€

- Salade gourmande
(gésier, magret fumé et foie gras)
17,50€

- Cassolette de scampis en persillade
14,00€

- Jambon façon parme et salade
13,50€

Plats :

Les Poissons

- Le dos de saumon , poché, beurre blanc, poêlée
de légumes 18,50€
- *****
- Le cabillaud aux graines de sésame, fondue de
poireaux 19,50€
- *****
- La truite poêlée aux amandes, pommes de terre
natures 17,50€

Les viandes

- Magret de canard rôti à la lie de vin rouge ,
pommes de terre grenailles
18,50€
- *****
- La belle entrecôte grillée , sauce poivre vert,
pommes frites, 22,00€
- *****
- Ris de veau aux champignons des bois
22,00€
- *****
- Civet de marcassin à la sauge
19,00€
- *****
- Filet de bœuf façon Rossini, frites
25,50€

Desserts :

- Tiramisu au spéculoos
9,50€
- *****
- Dame blanche
7,50€
- *****
- Café liégeois
7,50€
- *****
- Pain perdu et glace vanille
8,50€

