

Entrées :

Croustillant de fromage, salade fraîcheur
13,00€

« Gravelax » saumon mariné au gros sel, boulgour
en taboulé et menthe fraîche
15,00€

Foie gras de canard sur toast , confit d'oignons
rouges aux abricots
18,00€

Desserts :

Crème brûlée
6,00€

Île flottante
6,00€

Fondant au chocolat
6,00€

Café ou thé gourmand
7,50€

Carte Restaurant

Plats :

Les Poissons

Truite de nos rivières poêlée aux amandes
17,00€

Dos de saumon aux asperges, riz sauvage
18,00€

Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux
21,00€

Les viandes

Magret de canard rôti à la Bordelaise
pommes macaires
18,50€

Entrecôte de bœuf au poivre vert, pommes frites
22,00€

Ris de veau aux champignons des bois
17,00€

Menu du moment

Croustillant de fromage, salade fraîcheur
ou

Jambon d'Ardenne et melon de Cavaillon
et son Porto rouge

Truite de nos rivières poêlée aux amandes
ou

Magret de canard rôti à la Bordelaise
pommes macaires

Crème brûlée

ou

Nougat glacé au coulis de framboise

28,00€

