

Carte Restaurant



Entrées :

- | | € |
|--|-------|
| ◆ Crème de potiron, brisures de noix accompagnée de ses toasts | 9,50 |
| ◆ Feuilleté chaud avec sa ratatouille maison, servi sur un lit de salade | 13,50 |
| ◆ Filets de rouget , sauce crevettes | 13,50 |
| ◆ Terrine de gibier maison et ses toasts | 12,50 |
| ◆ Terrine de foie gras maison , pommes caramélisées | 17,00 |

N'hésitez pas à demander nos suggestions

Consultez notre carte brasserie

Plats :

Nos Poissons :

- ◆ Truite de nos rivières meunière ou amandes, 17,50
- ◆ Saumon grillé sur sa peau-sauce hollandaise 18,50
- ◆ Dos de cabillaud poché, crème citronnée 19,50

Nos Viandes :

- ◆ Suprême de volaille-sauce forestière 17,50
- ◆ Magret de canard-à l'orange 19,50
- ◆ Médaillon de biche, sauce aux airelles-poire au vin 22,00
- ◆ Poule faisanne à la brabançonne
- ◆ (2 personnes) p,p,p 25,00
- ◆ Ris de veau aux champignons des bois 19,50
- ◆ Filet de bœuf façon Rossini 25,00

Tous nos plats sont servis au choix : pommes frites-gratin dauphinois-pommes sautées-pommes de terre nature-riz pilaf ou poêlée de légumes

Dessert :

- ◆ Crème brûlée au café 6,50
- ◆ Fondue au chocolat et ses fruits frais 9,50
- ◆ Tiramisu au spéculoos 7,50
- ◆ Fondant au chocolat 8,50
- ◆ Café ou thé gourmand 8,50
- ◆ Ardoise de fromages 9,50

Menu D'Automne

Crème de Potiron, brisures de noix
ou

Terrine de gibier maison et ses toasts

Civet de biche, pommes aux airelles, gratin dauphinois

ou

Truite de nos rivière meunière, pommes de terre nature

Crème brûlée au café

ou

Café ou thé gourmand

30,00€ par personne