

Menu du chemin de table :

Nos entrées:

La terrine artisanale de chevreuil et son confit de pommes/poires
à la cannelle.

Ou

Le mille-feuilles croustillant aux scampis rouges, légumes cuits à
la vapeur et jus de persil crémé.

Le délice de la sorbetière

Nos plats:

Le carré de marcassin de nos Ardennes, garniture automnale servi avec
la sauce grand veneur.

Ou

Le dos d'églefin à la crème de blancs de poireaux et mousseline
de pommes de terre.

Le dessert à la carte (supplément de 3€ pour les irish. Et fromages ou
6€ pour fromages accompagné d'un verre de vin rouge).

Notre menu vous est proposé à 35€ ou 50€ avec la sélection des vins.

Ce menu vous sera servi du 10 Octobre au 13 Novembre inclus.

Aucun changement dans le menu, même avec supplément ne sera accordé.