

MENU TENTATION

39€

** Servi à l'ensemble de la table **

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques & Anaïs (2 verres) **14 €**

Prix à la carte

Folie de St jacques & croustillant de scampis en persillade **20€**

En salade avec moules, pignons & écrevisses, sauce vierge & tuile de Parmesan

Carpaccio de bœuf, huile de truffes noires **18€**

et copeaux de foie gras de canard « Maison ».

Profiteroles d'escargots au Champagne **15€**

Et herbes fraîches du Jardin

La terrine de foie gras de canard Maison **21€**

Chutney de poire, pain d'épices et brioche fondante



Médailon de lieu jaune au Champagne **24€**

Gambas en cheveux d'anges, St Jacques & Écrevisses, Spaghettis de courgettes et pois frais

Burger gourmand de ris de veau & rognons **24€**

Éclats de morilles & girolles, petits légumes de saison

Tournedos de bœuf & sa salsa de poivrons et tomates **24€**

Concassé d'olives et chorizo, pommes de terres Grenailles

Carré d'agneau en croûte d'herbes **24€**

Tartelette de légumes du Soleil, jus à l'ail doux et thym



Sélection de desserts (voir au dos) **9 à 12€**

ou

Trilogie de fromages affinés d'ici et d'ailleurs **9€**

CARTE BRASSERIE

Prix incluant le plat + dessert

** Servi sur plateau à l'ensemble de la table **

OPTION + 6€ : Ajoutez l'entrée du jour !

Salade de la mer du Nord - avec frites & salade	22€
<i>Saumon fumé, crevettes roses & grises, haddock, bulots, hareng doux fumé et mayonnaise Maison</i>	
Méli-mélo du jardin en couleurs printanières	18€
<i>Fruits, feta, servi avec frites</i>	
Planche de notre Terroir	19€
<i>Jambon d'Ardennes, Terrine Maison, Melon, salade croquante, servi avec frites</i>	
Jarret de porc, crème de moutarde	20€
<i>Salade croquante et pommes de terre Grenailles</i>	
Cassiolette de rognons de veau	20€
<i>Aux champignons flambés et pommes de terre Grenailles</i>	
Plat du jour	20€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan,	20€
<i>câpres et olives, frites et salade.</i>	



CHOIX DE DESSERTS =

Mousse au chocolat Maison, Crème Brûlée Maison ou Vacherin glacé

** Du mardi au vendredi, hors jours fériés **

CARTE DES DESSERTS

La mousse au chocolat maison & cerises Amarena <i>Sur coulis de mangues et croquant aux amandes</i>	10€
Soufflé glacé Maison au Grand-Marnier	10€
Soufflé glacé Maison aux fruits rouges	9€
Glace mirabelle de notre Verger <i>Arrosée de vieille prune</i>	11€
Profiteroles gourmandes aux trois parfums <i>Robe anglaise vanillée et chocolat chaud</i>	10€
Farandole de douceurs sucrées	12€
Le Fraisier Maison en verrine	9€
Tulipe de fraises façon Melba	9€
Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs	7€
Nage de fruits rouges, pêches pochées, crème de cassis <i>quenelle de glace vanille, et croquant aux amandes.</i>	10€