

MENU TENTATIONS

40€

** Servi à l'ensemble de la table **

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

Prix à la carte

Poêlée gourmande, escalope de ris de veau, suprême de caille 22€
au Ratafia de Champagne, croquant de noisettes, tuile au parmesan.

Duo de noix de St Jacques et escalope de foie gras 22€
poêlées à l'orange

Salade folle de saumon fumé, avocat, mangue 21€
et gambas en cheveux d'ange, fine mayonnaise citronnée.

La terrine de foie gras de canard préparée par nos soins 21€
Chutney de poire, pain d'épices et brioche fondante



Médailillon de veau poêlé aux trompettes de la forêt de Sedan 25€
gratin Dauphinois et mousseline de butternut.

Râble de lapin farci, en cocotte aux mirabelles de Sommauthe 25€
légumes et escalope de foie gras.

Tournedos de bœuf sauce au vin de Saint - Chinian et échalotes 25€
croquant de poivres et pommes grenailles.

Gougeonettes de sole et cabillaud, écrevisses et langoustines 25€
en nage de petits légumes et épices douces, croustillant de scampi en persillade.



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

ou

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

CARTE DES DESSERTS

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€
La Forêt noire Maison en verrine	9€
Tartare de fruits frais / crumble, sorbet citron <i>et verre de Rhum vieux Damoiseau de Guadeloupe, croquant aux amandes.</i>	11€
Les mirabelles de Sommauthe flambées <i>quenelle de glace vanille.</i>	10€
Trilogie de fromages 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 saumon fumé, avocats, crevettes, gambas et croustillant de scampi en persillade, servi avec frites	25€
Méli-mélo du jardin en couleurs printanières <i>Fruits, feta, servi avec frites</i>	18€
Planche de notre Terroir <i>Jambon d'Ardennes, Terrine Maison, salade croquante, servi avec frites</i>	19€
Jarret de porc, crème de moutarde <i>Salade croquante et pommes de terre Grenailles</i>	21€
Carpaccio de bœuf XXL, <i>salade, frites, olives / parmesan / câpres / artichaud.</i>	21€
Tournedos de bœuf aux poivres verts, frites et salade	27€
Plat du jour	20€



CHOIX DE DESSERTS =

Mousse au chocolat Maison, Crème Brûlée Maison ou petit Vacherin glacé

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