

# MENU TENTATIONS 40€

Entrée, plat et dessert, \*\* Servi pour l'ensemble de la table \*\*

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

## Prix à la carte

**La salade folle aux asperges,** 19€  
*avocat, agrumes, crevettes roses, chiffonnade de saumon fumé, fine mayonnaise citronnée, et croustillant de scampi en persillade.*

**Velouté curry coco de St Jacques, gambas en cheveux d'ange** 22€

**La terrine de foie gras de canard « Maison »,** 21€  
*chutney de poires, pain d'épices et brioche*

**Poêlée de ris de veau et caille au Porto,** 22€  
*raisins et pignons de pins, tuile au parmesan.*



**La souris d'agneau fondante à souhait,** 24€  
*jus doux à l'ail et au thym, légumes primeurs et pommes grenailles.*

**Burger gourmand de rognons, ris de veau,** 26€  
*sauce aux éclats de morilles et girolles*

**Duo de cabillaud et noix de St Jacques,** 25€  
*langoustine, en cœur d'artichaut, beurre blanc à la ciboulette, spaghettis de courgettes.*

**Tournedos de bœuf,** 25€  
*à la crème de whisky et aux cinq poivres, gratin Dauphinois.*



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

ou

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

# MENU DE PÂQUES 2022 à 54 €

**M**ise en bouche. (*foie gras de canard « Maison », chutney de poire et pain d'épices*).

**S**alade folle du printemps.

(*asperges, chiffonnade de saumon fumé, St Jacques chanterelles, langoustine et son croustillant de scampi en persillade*).



**M**oment frais à la poire.



**N**age de turbot, coquillage et crustacés  
*au coulis de langoustines, gambas en cheveux d'ange, spaghettis de légumes.*

ou

**B**allottine de lapereau, et escalope de foie gras,  
*sauce morilles/girolles et légumes primeur.*



**D**uo de fromages affinés d'ici et d'ailleurs



**D**ouceurs gourmandes de Pâques  
(*forêt noire, sablé fraise, et le soufflé glacé coco*)

**La Sapinière** Tel. 03 24 26 75 22

# CARTE BRASSERIE

Prix incluant le plat + le dessert

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

OPTION + 8 € : Ajoutez l'entrée du jour !

<b>Méli-mélo croquant de crudités du printemps et féta,</b> <i>frites et salade</i>	<b>19 €</b>
<b>La planche de notre terroir,</b> <i>Jambon de nos Ardennes, Terrine, melon, salade croquante, pommes frites.</i>	<b>20€</b>
<b>Jarret de porc, crème de moutarde</b> <i>salade et pommes grenailles.</i>	<b>21€</b>
<b>Burger gourmand de rognons et ris de veau,</b> <i>pommes grenailles sauce aux éclats de morilles et girolles, frites et salade</i>	<b>27€</b>
<b>Tournedos de bœuf a la crème de whisky aux poivres verts,</b> <i>servi avec frites et salade</i>	<b>27 €</b>
<b>La salade folle du printemps, avocat, agrumes, crevettes,</b> <i>saumon fumé et croustillant de scampi en persillade, frites et salade</i>	<b>23€</b>
<b>La souris d'agneau fondante à souhait, jus doux à l'ail et au thym,</b> <i>légumes primeurs et pommes grenailles.</i>	<b>25 €</b>
<b>Plat du jour</b>	<b>20€</b>



## CHOIX DE DESSERTS :

Mousse au chocolat « Maison », ou Crème Brûlée « Maison »,  
ou Trilogie de douceurs sucrées ou café liégeois

**\*\* Les midis du mardi au vendredi, hors jours fériés \*\***

# ***CARTE DES DESSERTS***

---

<b>La coupe Cyclade</b> , ( <i>glace vanille et menthe chocolatée, get 27 chocolat chaud, pralin « Maison »</i> ).	<b>10€</b>
<b>Feuillantine de tartare de fruits</b> , quenelle de sorbet <i>mangue, meringues, craquant aux amandes, soufflé glacé coco, et son verre de Rhum Maracudja.</i>	<b>11€</b>
<b>La crème brûlée à la fève de Tonka</b>	<b>9€</b>
<b>Farandole de douceurs sucrées</b> <i>( 4 minis desserts).</i>	<b>12€</b>
<b>Mousse au chocolat, sablé, tartare d'ananas et coulis de mangues,</b> <i>et tuile aux amandes.</i>	<b>10€</b>
<b>Profiteroles gourmandes aux trois parfums</b> ( <i>vanille, praliné, chocolat blanc</i> ) <i>robe anglaise vanillée et chocolat chaud</i>	<b>10€</b>
<b>Soufflé glacé au Grand - Marnier,</b>	<b>10€</b>
<b>Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs</b>	<b>9€</b>

Tous nos desserts sont fait « Maison », à l'exception  
des sorbets et crèmes glacées, de la marque Nestlé.