

MENU TENTATIONS

44€

Entrée, + plat et dessert,

OPTION : Ajoutez la sélection personnalisée de vins de Jacques, Cindy et Anaïs (2 verres) 16 €

Les entrées :

Prix à la carte

Velouté gourmand de potimarrons, escalope de foie gras poêlée, trompettes de nos forêts, pignons de pins et noisettes grillées. 24€

La belle planche de notre terroir (terrines de chevreuil « Maison », jambon et saucisson de sanglier Ardennais, fromage de tête et salade croquante. 21€

Le filet de bar aux saveurs du sud et gambas en cheveux d'ange bisque de langoustines. 24€

Le feuilleté de St Jacques, moules et scampi, fondue de poireaux, jus crèmeux de crustacés. 24€

La terrine de foie gras de canard « Maison », chutney de poires, pain d'épices de chez Pocquet à Avançon et brioche. 22€



Les plats :

Trilogie de la mer au Champagne, et son aumônière de St Jacques et scampi. 26€

Burger Gourmand de rognons et ris de veau, à la façon de ma grand-mère sauce à l'Armagnac. 25€

Tournedos de bœuf, sauce au Roquefort, poire, noix, pommes grenailles. 28€

Médailon de Cerf aux trompettes des bois de Sommauthe mousseline de butternut, légumes oubliés et fruits d'automne. 29€

Le civet de chevreuil à l'Ardennaise légumes d'automne / poire / airelles / pommes dauphine. 25€



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

ou

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

Menu de Noël 2023 à EMPORTER ! À 46 €
(à récupérer le 24 décembre entre 10h30 et 12h00)

*** la base du menu comprend : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert, mais chaque plat peut être pris séparément, voir prix indiqué ***

Velouté de butternut, coco & curry, servi avec ses pétoncles.
(compris pour chaque menu entier)

~~~~~

- La terrine de foie gras de canard « Maison », 18 €  
chutney de poires, pain d'épices de chez Pocquet à Avançon, et brioche
- Cassolette de ris de veau, ratafia de Champagne, 18 €  
champignons, raisins et croquant de noisettes.
- Aumonière de saumon fumé, pommes vertes, concombre, 16 €  
crevettes, crème citronnée et mesclun aux agrumes.

~~~~~

Fondant de veau aux trompettes de nos forêts, 23 €
garniture d'automne et gratin dauphinois.

Suprême de chapon fermier au vin doux, 23 €
éclats de morilles & girolles, garniture d'automne et gratin dauphinois.

Nage de cabillaud et saumon aux crevettes et moules 22 €
bisque de langoustines, spaghettis de courgettes et pommes vapeur.

~~~~~

Panier gourmand de Noël, 12 €  
mandarines pochées aux épices douces, macaron et mousse au chocolat.

- Les petits plus-

**Sélections d'amuse-bouche 10 €**  
**par pers.**

**Bloc de foie gras de canard « Maison » 17 €**  
**les 100 gr.**

## Une note sucrée

- La coupe « Cyclade »,** 11€  
*( glace menthe-chocolatée, vanille, chocolat chaud, get 27 et chantilly ).*
- Le sorbet à la poire arrosé de vieille eau de vie de poire.** 12€
- La crème brûlée à la fève de Tonka.** 9€
- La farandole de douceurs sucrées,** 12€  
*(plusieurs mini desserts ( 4 ), préparés par nos soins).*
- La crêpe gourmande aux pommes flambées** 11€  
*au Pommeau de Normandie, quenelle de glace caramel beurre salé.*
- Soufflé glacé de Naïma au Grand-Marnier,** 11€  
*croquant aux amandes .*
- Dans l'idée d'un vacherin,** sorbet et tartare de fruits 10€  
*chantilly et tuile aux amandes.*
- Merveilleuse p oire Belle-Hélène / mousse au chocolat** 10€  
*et crumble amandes*
- Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs et sa confiture de figues.** 9€

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

## CARTE BRASSERIE Prix incluant le plat + le dessert

- La cassolette de rognons de veau Grand-Mère** 23€  
*sauce Armagnac, pommes grenailles.*
- L'omelette Ardennaise aux champignons, jambon de nos Ardennes** 20 €  
*servi avec frites, et salade.*
- La belle planche de notre terroir,** 24 €  
*( jambon de nos Ardennes / terrine de chevreuil / salade et pommes frites ).*
- Le Jarret de porc, crème de moutarde à l'ancienne** 24 €  
*mélange de salade et pommes de terre grenailles.*
- La marmite de la mer au Champagne, et ses légumes.** 26 €
- Le civet de chevreuil à l'Ardennaise,** 25 €  
*poire / airelles et pommes dauphine.*
- Le tournedos de bœuf Charolais sauce Roquefort** 30 €  
*poire et noix, pommes grenailles.*



### CHOIX DE DESSERTS :

Nougat glacé sur coulis de fruits rouges, **ou** Coupe de sorbets / glaces  
**ou** Coupe gourmande de poire/quenelles de glaces caramel beurre salé,  
vanille et chantilly. **ou** Trilogie de douceurs sucrées.

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

**NOUVEAU ! Formule EXPRESS : à 21 €**

Plat du jour + un café gourmand,  
*servie avec une bière pression, un verre de vin ou  $\frac{1}{2}$  eau minérale.*