

Menu " Saint Valentin" à 52 €/ Pers.


Ou à 140 € pour 2 personnes,
avec une bouteille de Champagne !Veuve PELLETIER,
Ou bien à 154 € pour 2 personnes, avec une bouteille
de Champagne GREMILLET « Blanc de Noir » !

Les Amuse-bouche gourmands autour de la mer.

La terrine de foie gras de canard « Maison »,
chutney de poire ; pain d'épices et pain brioché maison.




Moment frais au litchi et soho.




Nage de cabillaud et sole, bisque de langoustines,
gambas en cheveux d'ange, légumes croquants et coques.

ou

Rencontre gourmande de la caille et du canard,
*(suprême et cuisse de caille
et escalope de foie gras chaud, jus court au vin / Porto).*



Les fromages en duo, mesclun aux noix.



Soufflé glacé aux fruits rouges, croquant aux amandes,
et son verre de Rhum « vieux » de Habitation CLEMENT.

Menu Gourmand servi pour toute la table ! 52 €

Optez pour la sélection de vins de Jacques et Anaïs (2 verres) 14 €

Poêlée gourmande de noix de St Jacques,
gambas, ris de veau et asperges vertes,
beurre doux à l'orange.

Tournedos de bœuf au foie gras chaud,
jus court au vin / Porto et croquant de poivres.

ou

Cocotte de la marée, petits légumes
(gambas / St Jacques / cabillaud / coques / langoustines
).

Duo de fromages de nos Ardennes

Les mandarines à l'Impériale.

→ Toutes nos viandes proviennent de France

∞ Optez pour la sélection de vins de Jacques et Anaïs (2 verres) 14 €

Menu Tentations 38 € ou Prix carte

Cassolette d'escargots, champignons dorés 18 €
crème d'ail / coulis de persil / croquant de lard.

ou

Escalope de ris de veau et les noix de St Jacques poêlées 20 €
noisettes / jus crémé au ratafia de Champagne.

ou

La terrine de foie gras de canard « Maison », 22 €
chutney de poire et pain d'épices.

ou

Frivolité de saumon fumé / crevettes / avocat / mangues 20 €
en fraîcheur d'agrumes, croustillant de St Jacques et scampi.



Souris d'agneau fondante à souhait, 24 €
jus au thym / épices / légumes et pommes de terre grenailles.

ou

Tournedos de bœuf au Roquefort et aux noix. 24 €

ou

Rencontre gourmande de la caille et du canard 26 €
*(escalope de foie gras chaud) jus court au vin rouge et Porto
mousseline de butternut.*

ou

Dos de cabillaud à la bisque de langoustines 24 €
légumes croquant aux coques, croustillant de St Jacques et scampi.



Sélection de desserts Maison 8 à 10 €

ou

Trilogie de Fromages affinés de la ferme de 7 €
la Harnoterie à Beaumont en Argonne.