

Carte

Entrées froides

Planche de saumon fumé d'atlantique accompagné d'un toast

Terrine de campagne maison et confiture d'échalotes

Carpaccio de bœuf façon méditerranéenne

Verrine de salade façon César

Entrées chaudes (* supplément en table d'hôte)

Surprise de soupe à l'oignon

L'os à moelle braisé fleur de sel et pain grillé

Mille feuille de foie gras poêlé au pain d'épices *

Croustade de petits gris de Warnant ail crème, herbes fraîches 6 pces

12 pces*

Saint jacques rôties sur lit de chicons caramélisés, beurre blanc à la ciboulette *

Poêlée de scampis au curry rouge et lait de coco

Poêlée de scampis simplement beurre d'ail

Plats viandes

Tournedos de bœuf grillé sauce au choix

Filet de bœuf Irlandais grillé sauce au choix

T-Bone (500-600gr) Irlandais grillé sauce au choix

Entrecôte de bœuf Irlandais grillé sauce au choix

Cœur de ris de veau braisé sauce au choix

Couronne d'agneau, jus parfumé au thym

Sauté de volaille aux 3 curry et pomme granny

Ribs barbecue laqué au miel

Sauce au choix :

Beurre Maître d'Hôtel

Poivre vert

Archiduc

Béarnaise ou Choron

Roquefort

Diabolo

Echalotte

Accompagnement :

Pommes nature

Pommes frites

Pommes au four

Gratin Dauphinois

A la Carte

Table d'Hôte

15,00

12,50

13,00

13,00

8,00

12,50

18,00

3,00

14,00

19,00

3,00

19,00

3,00

15,00

14,00

19,00

36,00

25,00

42,00

30,00

47,00

22,00

39,00

33,00

50,00

25,00

42,00

17,00

34,00

17,00

34,00

Forfait vin avec la table d'hôte

13,00 € par personne

Servi à discrétion
jusqu'au dessert



Plats poissons

Truite de la Mollignée aux amandes
Meunière

Vapeur de cabillaud sauce mousseline
sauce Hollandaise

Pavé de thon grillé rosé, béarnaise

Petite nage de poissons au court bouillon crémé

Les desserts

Profiteroles glacés vanille au chocolat chaud

Bavarois aux fruits

Traditionnelle Dame Blanche

Nougat Glacé

Moelleux chocolat au cœur blanc

Crottin de chavignol au sirop de Liège

Les enfants

Entrées

Duo de croquettes au fromage

Mini saumon fumé

Tomate crevettes grises

Plats

Saucisse de campagne compote frites

Boulettes sauce tomate

Pennes jambon crème

Spaghettis Bolognaise

A la Carte

Table d'Hôte

15,00

32,00

14,00

31,00

21,00

39,00

22,00

40,00

19,00

36,00

17,00

34,00

7,00

6,00

6,00

7,00

7,00

7,00

9,00

9,00

11,00

9,00

9,00

9,00

9,00

