

Entrées

Raviole à l'Ardennaise et son espuma d'Ardenne

oOo

Noix de Saint-Jacques sur un lit de lentilles corail, légumes fermentés et grenade

oOo

*La terrine de foie gras de canard en nuances de fruits
et son pain d'épice « perdu » (+3€)*

oOo

Brandade de Dos de Lieu noir, légumes rose et jus de betterave

Plats

*Filet de Bar en croute d'herbes sur son parmentier de poireaux et sa mousseline
à la moutarde de Meaux, légumes aux couleurs de la saison*

oOo

*Filet de Dorade aux noisettes et châtaignes, sauce vodka-citron,
purée de patates de douce et croquant de butternut*

oOo

*Filet de Biche, sauce poivrade, betteraves marinées, topinambours
et pommes dauphines (+5€)*

oOo

*Filet de Faisan, sauce à la Peak Beer, chicon braisé, champignons
de nos sous-bois, choux de Jalhay et polenta*

Desserts

*L'assiette de fromages locaux de la ferme du Troufleur
au lait cru de vache (+3€)*

oOo

Trio de bavarois ; chocolat – fruit de la passion - praliné et son streusel noisette

oOo

Tartelette à la mandarine meringuée et son sorbet Kalamanzi

oOo

Panna Cotta à l'ananas confit et son crumble citron