

La Carte

De plus en plus dans l'esprit du développement durable

Les 2 menus proposés uniquement par table complète garantissant la qualité du service

Pour les tables de 6 personnes, obligatoirement nos menus ou menu fait par le client via la carte

Les Entrées Froides et Chaudes

L'œuf Cuit Basse T°, Son Jus à La Bière Et Champignons Des Bois 16 €

Bouillabaisse de Homard, Sole, Bar, Aux petits Légumes Vapeur, Pain Toasté, Rouille ... 19 €

Poêlée de Saint Jacques Aux Girolles, Son Velouté de Rave Au Champagne 19 €

Croquette de Crevettes grises, salade de La Mer Aux éclats de Noisettes, Pickels de Légumes, Chips de Patate Douce... 18 €

Les Plats

Entrecôte Poêlée, Ses Garnitures, Sauce Béarnaise, P. Frites 22 €

Filet de Loup de Mer Braisé, Sauce Riesling, Purée, Petits Légumes 22 €

*Cœur de Ris de Veau Braisé, Fumé au Bois de Hêtre, Légumes Vapeur
Sauce à la Trappiste de Rochefort, Pommes Parmentier* 24 €

Filet Pur de Chevreuil Poêlé, Sauce Poivrade, Pommes Grenailles... 28 €

Les Fromages Et Desserts Maison

12 €

3 Fromages au Choix

Mousse Aux 3 Chocolats

Tarte Tatin Glace au Lait d'Amandes

Crème Brûlée Catalane

Dame Blanche Sauce au Chocolat

Poire Cuite au Sirop, Mascarpone au Chocolat Blanc

Sorbet Mangue – Passion, Meringue

*La Cuisine demande du temps, le Chef votre indulgence.
Merci pour votre compréhension*

*Posez vos questions à notre responsable pour tout renseignement sur les
allergènes*

Nous



acceptons

uniquement les cartes Bancontact