

Plat + dessert : à pd 21€.

Entrée + plat : à pd 23€.

1 entrée + plat + dessert : à pd 25€ (sélection vins 19€).

2 entrées + plat + dessert : à pd 32€ (sélection vins 24€).

3 entrées + plat + dessert : à pd 39€ (sélection vins 29€).

Le menu à 39€ est accepté jusqu'à 20h30 le week end et 20h la semaine.

Entrées froides

- Terrine de lapin aux pruneaux, toast brioché.
- Tartare de saumon, granny smith, aneth, toast (+2€).
- Carpaccio de tomate mondée aux crevettes grises (+2€).
- Terrine de foie gras Maison, brioche toasté, confit (+4€).
- Jambon espagnol salade de melon au porto.

Entrées chaudes

- Croquettes au crabe Maison.
- Soupe de moules, chorizo, safran.
- Ravioles de volaille à la truffe, court bouillon.
- Brochettes de scampis croustillantes, sauce tartare (+2€).
- Gratin de lotte, St jacques, homard (+2€).

Plats

- Souris d'agneau au miel, figues, gingembre (+2€).
- Filets de bar poêlés sur peau, légumes du sud en ratatouille (+2€).
- Médaillons de cochon de lait saumuré, cèpes, lardons.
- Filet de pintade à l'estragon.
- Aiguillette de bœuf aux trois poivres.
- Magret de canard, miel, bière Mystic cerises. (+2€).
- Entrecôte (300gr) grillée, sauce béarnaise (+6€).

Accompagnements :

Tagliatelles, frites, croquettes, pomme grenaille au thym, gratin dauphinois. (+1,5€).

Desserts

- Sorbet à la poire et sa liqueur (+2€).
- Poêlée de mûres flambées, meringue, glace vanille.
- Moelleux au chocolat, glace vanille (+2€).
- Glace au lait d'amande, coulis de framboises.
- Tiramisu praliné.
- Trio de fromage de notre province, salade aux noix et raisins, sirop de Liège (+2€).