

Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth, pickles de légumes	15.80€
Harengs Matjes à la crème à l'ancienne Pommes Ratte et Granny-Smith	12.80€
Cassolette d'escargots au beurre persillé à l'ail	Les 6 10.80€ Les 12 18.50€
Œuf mi-mollet, poêlée de champignons, crème de céleri #	12.80€
Foie gras de canard français maison Chutney d'hiver, gel de cerises, sa brioche à tête	19.80€

Plats

Skrei rôti sur peau, tombée de chou vert Risotto aux champignons, sauce vin blanc	29.80€
Noix de Saint Jacques, jus vert au cresson # Écrasé de pommes de terre	32.00€
Filet de bœuf français, crème aux morilles, légumes de saison * #	31.80€
Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote, frites, salade * ##	25.80€
Échine de cochon du Ventoux cuit en basse température * # Jus réduit, confit d'oignons aux pommes Gala	26.80€
Bouchée à la Reine au veau et à la poularde, croûte *	26.80€
Cordon bleu de veau, crème aux champignons *	26.80€
Rognons de veau à la moutarde ancienne *	24.50€
Tête de veau à l'ancienne, bouillon, légumes et sauce gribiche	24.50€

* GARNITURE AU CHOIX:

Pommes frites, écrasé de pommes de terre, spaetzles maison

- # servi uniquement pour le dîner du jeudi au dimanche et pour le déjeuner le samedi
servi uniquement pour le déjeuner du mardi au samedi

Nos desserts maison

au choix à 9.00€

Pot de caramel au beurre salé, amandes grillées
Glace vanille, langues de chat maison

Crème brûlée à la pistache

Mille-feuille maison au chocolat

Baba au rhum ambré
Crème fouettée maison

Crumble à l'ananas et son sorbet
Crème fouettée maison

Menu du dimanche 49.00€

Exemple de menu, servi pour le déjeuner, varié toutes les semaines

*** Entrées ***

Gravlax de saumon maison
Pickles de légumes croquants

Harengs Matjes à la crème à l'ancienne
Pommes Rattes et Granny-Smith

Œuf mi-mollet
Tombée de champignons et crème de céleri

Pressé de volaille jaune et foie gras de canard
Chutney aux fruits secs et sa brioche

*** Plats ***

Filet de skrei, sauce crevettes
Fondue de poireaux, feuilletés croustillants

Minute de filet de bœuf, jus réduit
Pommes grenailles en persillade, légumes de marché

Échine de cochon du Ventoux cuit en basse température
Jus de cuisson, écrasé de p.d.t., confit d'oignons aux pommes

Bouchée à la Reine
Veau, poularde, spaetzles maison

*** Desserts ***

Pot de caramel au beurre salé, glace vanille
Langues de chat maison et amandes grillées

Torche aux marrons à notre façon

Café liégeois

Coupe forêt noire aux cerises Amarena