

ENTREES CHAUDES

Petite nage de ravioles de volaille

Au foie gras et saveur truffe

11.80€/pc

Méli-mélo de Saint Jacques & Scampi

Mousseline de « Bintje » aux jeunes poireaux

14.50€/pc

Duo de filets de sole

Saumon de Norvège, risotto à la pancetta & shitaké

13.50€/pc



PLAT PRINCIPAL

Magret de canard

Au beurre d'orange, poivre de Schezuan & crème de soja

13.90€/pc

Biche de nos Ardennes

Cuit basse température, jus de poires & aïelles

14.90€/pc

Filet de pintadeau

En roulade de chicon & bœuf fumé

13.50€/pc

Accompagnements :

Croquette de pommes de terre maison :

0.65€/pc

Gratin dauphinois :

2€/pc

Brochette de grenailles au lard & tomates

1.70€/pc

Soufflé de « Bintje » à la ciboulette

1.70€/pc

DESSERTS :

Bûchette de Noël

Gâteau de l'an nouveau

5.20€/pc

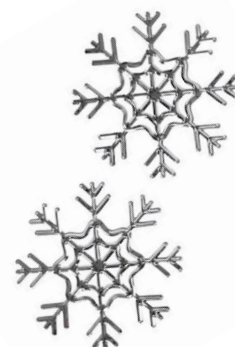


NOS GOURMETS PARTY

Gourmet viande 10 variétés (330gr)	10.50€/pers
Gourmet viande & gibier (330gr)	12€ /pers
Gourmet viande & raclette	13.30€/pers
Gourmet viande, gibier & raclette	14.80€/pers
Gourmet viande, raclette & viande fumée	15.50€/pers
Raclette & assortiment de viandes fumées	10€/pers

Pour accompagner :

Crudités (5 variétés & salade vinaigrette)	5.80€/pers.
Sauces (4 variétés)	2.20€/pers



RESERVATION UNIQUEMENT PAR TELEPHONE

Noël : samedi 19 décembre à 17h

Nouvel an : Samedi 26 décembre à 17h

Enlèvement des commandes :

24 & 31 décembre entre 13h & 16h30

Le 25 & 1^{er} janvier entre 10h & 11h



Merry Christmas