



LES ENTREES

Végétarien

Potage de potiron au lait de coco

Poêlée de girolles, ail et persil plat

Timbale de lentilles, blé et légumes croquants à la citronnelle
et coriandre

De la Mer

Les langoustines croustillantes au basilic et crèmeux de petits pois

Fraicheur de King crabe, carpaccio de mangue et guacamole

Carpaccio de St-Jacques à la truffe

6 huîtres Gillardeaux, n°3

Les gambas rôties aux légumes confits

Nos croquettes de crevettes grises

De la Terre

Mozarella di Buffala et jambon cru d'Ardenne et carpaccio de tomates

Les ris de veau poêlés aux câpres et citron, salade de roquette

Jambon séché de nos Ardennes de la Ferme Majerotte

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

Bouquetière de légumes de saison

Portion de frites fraîches

Portion de frites fraîches à la truffe

Pâtes fraîches à l'huile d'olive

LES PLATS

Végétarien

Risotto à la truffe noire melanosporum

Rigatoni aux champignons des bois

De la Mer

Salade de King crabe, cœur de saumon, fenouil et pomme verte

Burger de King crabe, concombres, tomates, sauce au yaourt à l'aneth

Tagliatelles aux langoustines

Spaghetti alle vongole

Solette Meunière, frites fraîches et salade de jeunes pousses

Médailon de lotté grillé, champignons et jus de veau

Poulpe grillé, pommes de terre aux artichauts,

sauce vierge au thym et olives

Bar entier en croûte de sel, légumes du marché

2 couverts (30 minutes)

De la Terre

Tagliata d'entrecôte de l'Aubrac (France) à la rucola,

sésame et parmesan

Carré d'agneau rôti au sel épicé, jus d'agneau au romarin,

légumes grillés

Tartare de bœuf, coupé au couteau, cru ou aller-retour

frites fraîches et salade de mesclun

Filet mignon de veau, en croûte de pistache, légumes du jardin

Rognons et ris de veau en cocotte, poêlée de girolles au persil

Pigeon rôti au Thym, légumes de saison, pomme dauphine

Double entrecôte grillée, sauce béarnaise, légumes du marché