


Pour les plus patients ... 

# CARTE - MENU BISTRONOMIQUE

Possibilité de prendre chaque plat à la carte

**3 services**

Entrée - Plat - Dessert  
39 €/pers.

**4 services**


Entrée froide & chaude - Plat - Dessert  
49 €/pers.

Assiette d'attente offerte (charcuteries, olives)



## ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Radis aux Agrumes, Huile de Noix	18 €
Saumon mariné, Tartare d'Algues aux Herbes Printanières	19 €
Escabèche de Maquereau aux Légumes Primeurs	22 €

## ENTRÉES CHAUDES

Asperges à la Flamande, Truite fumée d'Ondenval 	20 €
Cassolette de Scampis, Coulis vert à l'Ail, Méli - Mélo d'Asperges	19 €
Cassolette de Ris de Veau, Légumes de Saison, Crème de Morilles	25 €

## PLATS

Cabillaud en Croûte de Parmesan « Cataplana »	28 €
Céleri Boule, Confit de Canard et Valet de Waimès 	27 €
Coquelet d'Ardenne rôti en Cocote, Pommes de Terre en Chemise, Jus parfumé à l'Estragon 	25 €

## DESSERTS

Fromages régionaux 	15 €
Crème Brûlée	9 €
Dame Blanche	10 €
Pavlova glacé aux Fruits frais	11 €



Produits locaux



Vegan

Merci de préciser à notre personnel toutes les intolérances ou allergies alimentaires.