

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Foie gras de canard 28,00

Au Porto et au Cognac, préparé par nos soins, chutney pomme-poire, gel de jus de pomme de Rachecourt à l'hibiscus (2, 8)

Poissons fumés 23,00

Carpaccio de légumes racines, trilogie de poissons fumés (truite, saumon et haddock) (3)

Caille 24,00

Cailles légèrement fumées, pickles de chou rouge, poire et pain d'épices, jus de betterave aux quatre épices (2, 8)

Chevreuil 26,00

Fines tranches de rôti de chevreuil, sauce crémeuse à la truite fumée, chips de laitue de mer, graines de kasha torréfiées (3, 7)

Cèpes 12,00

Velouté de cèpes de Bordeaux au jambon d'Ardenne de la maison Protin (2, 7)

Homard 33,00

Ravioles de homard et son bouillon au parfum de champignons des bois (1, 2, 4, 7)

Ris de Veau En entrée : 29,00

En plat : 35,00

Ris de veau poêlés, purée de céleri, coing poché à la vanille, jus caramélisé aux épices et citron vert (2, 7, 9)

Champignons 18,00

Terrine de champignons en gelée, salade de chicons, vinaigrette à la graine de moutarde et pancetta grillée (10)

LES POISSONS ET VIANDES

Limande 25,00

Filet cuit vapeur, purée de butternut, tagliatelles de céleri, jus de coques crémé et crevettes roses (2, 3, 7, 14)

Sole 39,00

Meunière (350g), sucrides et pommes vapeur (3, 7)

Agneau 28,00

Souris d'agneau confite au romarin, jardinière de légumes, pommes de terre rissolées et sauce Bordelaise (2)

Volaille 25,00

Suprême de poulet au vin jaune, poêlée de girolles, spätzles, légumes de saison (2, 4, 7)

LES GIBIERS

Marcassin 23,00

Parmentier de marcassin, oignons doux caramélisés, pomme au four et garniture automnale, sauce civet au sirop de liège (2, 9)

Rôti de biche 29,00

Sauce poivrade aux pruneaux et à l'orange, gros haricots blancs au vin rouge et baies de genièvre (2, 7, 9)

Filet de biche 34,00

Aux mûres sauvages et poivre de Tasmanie, effeuillé de chou de Bruxelles et chou kale croustillant (2)

Chevreuil 36,00

Noisettes de chevreuil, sauce grand Veneur à la gelée de sureau, condiments de cassis, purée de céleri et poire pochée au safran (2, 7, 9)

LA CARTE

LES DESSERTS

Suggestion cocktail

12,00

Vanilla Martini (Rhum, liqueur de café, espresso, sirop de vanille)

Spéculos Martini (Vodka infusé au spéculos, sirop de vanille, espresso)

Amaretto 10,00
Crème brûlée à l'amaretto (4, 7)

Café gourmand 12,00
Café et ou thé accompagné de petites douceurs sucrées (2, 4, 7)

Champagne gourmand 17,00
Coupe de Champagne accompagnée de petites douceurs sucrées (2, 4, 7)

Poire 12,00
Déclinaison de poire sur un sablé au chocolat, glace caramel et crumble de cookies (2, 4, 7, 8)

L'Automne 12,00
Trilogie de choux, crème diplomate au café, chocolat, glace noisette, sauce au chocolat (2, 4, 7, 8)

Pomme 12,00
Gâteau aux pommes, pommes confites au curry, crémeux au chocolat blanc Okabo de la maison Deremiens, glace vanille (2, 4, 7, 8)

Eau-de-Vie 12,00
Coupe de sorbets à l'orange, à la poire et à la pomme, arrosée d'une eau de vie "Sève Feu de joie"

Chocolat 12,00
Moelleux au chocolat, crème anglaise et sorbet à l'orange (2, 4, 7)

CHARIOT DE FROMAGES

Chariot de fromages affinés par Monsieur Mons, Meilleur ouvrier de France (7)

3 Pièces	8,00	5 Pièces	13,00
4 Pièces	10,50	7 Pièces	16,00

LISTE DES 14 ALLERGÈNES PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1) Crustacés | 8) Fruits à coque |
| 2) Céréales contenant du gluten | 9) Céleri |
| 3) Poissons | 10) Moutarde |
| 4) Œufs | 11) Sésame |
| 5) Arachides | 12) Anhydrides sulfureux et sulfites |
| 6) Soja | 13) Lupins |
| 7) Lait | 14) Mollusques |

NOS MENUS

MENU TENTATION

Foie gras de canard Au Porto et au Cognac, préparé par nos soins,
chutney pomme-poire, gel de jus de pomme de Rachecourt à
l'hibiscus (2, 8) **Supplément de 2€**

Ou

Carpaccio de légumes racines, trilogie de poissons fumés
(truite, saumon et haddock) (3)

Ou

Cailles légèrement fumées, pickles de chou rouge, poire et pain
d'épices, jus de betterave aux quatre épices (2, 8)



Filet de limande cuit vapeur, purée de butternut, tagliatelles de
céleri, jus de coques crémé et crevettes roses (2, 3, 7, 14)

Ou

Parmentier de marcassin, oignons doux caramélisés, pomme au
four et garniture automnale, sauce civet au sirop de liège (2, 9)

Ou

Rôti de biche grillé, Sauce poivrade aux pruneaux et à l'orange, gros
haricots blancs au vin rouge et baies de genièvre (2, 7, 9)

Supplément de 5€



Gâteau aux pommes, pommes confites au curry, crémeux au
chocolat blanc Okabo de la maison Deremiens, glace vanille (2, 4, 7)

Ou

L'Automne : trilogie de choux, crème diplomate au café, chocolat,
glace noisette, sauce au chocolat (2, 4, 7, 8)

Ou

Café Gourmand (2, 4, 7)

Ou

Assiette de fromages affinés (7)

MENU AU PLAISIR DE L'ARDENNE

(SERVI POUR TOUTE LA TABLE) DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE À 13H30 ET 20H30

Fines tranches de rôti de chevreuil, sauce crémeuse à la truite fumée,
chips de laitue de mer, graines de kasha torréfiées (3, 7)



Ravioles de homard et son bouillon au parfum de champignons des bois (1, 2, 4, 7)



Sorbet pomme verte, brunoise de céleri confit au gingembre arrosé au Gin Arduenna (9)



Filet de biche aux mûres sauvages et poivre de Tasmanie, effeuillé de
chou de Bruxelles et chou kale croustillant (2)



Déclinaison de poire sur un sablé au chocolat, glace caramel
et crumble de cookies (2, 4, 7, 8)

40€

75€