

MENU



Les pâtes

Linguines à la crème de cresson 25,00€
Pâte fraîche, tomates séchées & **Saint Jacques snackées et gambas**

Ravioles à la truffe 21,00€
Sauce crémeuse au parmesan, huile de truffe et crème balsamique.

Cannellonis façon carbonara 22,00€
Farcis à la guanciale parmigiano & oeufs avec sa crème de parmesan.

Les saisonniers

Revisite du chicon gratin 25,00€
Mousseline au **Gruyère**, chicons grillés et crus, jambon cuit et jambonnette.

Rognons de veau à la normande 24,00€
Flambés au **Calvados** & pommes, crème. Accompagné de salade.

Joues de porc à la bière 25,00€
Mijotées à la **Duchesse de Bourgogne** & légumes, accompagnée de sa purée.

Ravioles de foie gras 33,00€
Jus corsé à la truffe, mix de champignons poêlés & foie gras.

Les viandes

Tâche noire steak/brochette 25,00€
250gr de viande avec légumes chauds.

Contre filet grillé Holstein 30,00€
300gr de viande avec légumes chauds.

Filet de volaille jaune 25,00€
Sauce à **l'Apeco** & champignons des bois, légumes chauds, tuile de parmesan.

Magret de canard 28,00€
Sauce Porto & figue, figue rôtie, légumes chauds.

Les poissons

Fish and chips 21,00€
Condiment tartare, salade.

Scampis à l'ail 7 pièces 24,00€
Scampis grillés à l'ail accompagné de légumes chauds & crème de persil.

Poisson en croûte de chorizo 28,00€
Croûte de chorizo parmesan, jus de tomates au vin blanc & purée de butternut.

Le coté hivernal (min 2 pers)

Raclette de Val-Dieu 25,00€/pers
Planche de charcuteries, salade & grenailles.

Uniquement sur réservation
Fondue de Val-Dieu 24,00€/pers
Planche de charcuteries, salade & pain.

- Vin blanc/bière
- Forestière lardons/champignons + 3€
- Champignons & truffe + 3€

Les desserts

Assiette de fromages 15,00€

Le véritable café glacé 10,00€

Moelleux au chocolat (10-12min) 12,00€

Dame blanche/noire/brésilienne 9,00€

Le colonel 🍌 Le poiré 🍏 10,00€

Sabayon 12,00€

au vin blanc, prosecco ou à l'amaretto

Même goût par table

