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 aux champignons 22,00€
Farcis aux champignons des bois & viande hachée à la crème de butternut. (3pcs/27€)

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€
Poisson frais nacré, tartare maison, salade.

Scampis & gambas à l'ail 25,00€
Scampis & Gambas grillées à l'ail accompagné de légumes chauds.

Poisson en croûte d'herbes 28,00€
Croute d'herbes parmesan, purée de céleri & ses légumes rotis.

Le coté hivernal (min 2 pers)

Mont d'or ou reblochon
Voir carte d'Hiver

Fondue de Val-Dieu 24,00€/pers
Planche de charcuteries, salade & pain.
- **Vin blanc/bière**
- **Forestiere 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 au vin blanc, prosecco ou à l'amaretto	12,00€

Même goût par table

