



# MENU DU MOMENT

FEUILLETÉ DE PETITS GRIS DE NAMUR  
AUX PLEUROTÉS, AIL ET CERFEUIL

Ou

CROQUETTE DE BRIE ET SON CHICON BRAISÉ À L'ITALIENNE  
(JAMBON SERRANO GRATINÉ AU PARMESAN)



GRANDES RAVIOLES AU HOMARD, BEURRE BLANC  
À LA VANILLE ET À L'ORANGE, TOMBÉES D'ÉPINARDS

Ou

PARMENTIER DE CANARD CONFIT, CRÈME À LA TARTUFFATA,  
SALADE DE CAROTTES ET COURGETTES



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA CASIÈRE »

Ou

MERVEILLEUX GLACÉ À LA VANILLE, NOIX DE PÉCAN  
CARAMÉLISÉES ET AMANDES EFFILÉES

€ 36,50



# SUGGESTIONS

## ENTRÉES:

BONBON DE SAUMON FUMÉ,  
TARTARE DE SAINT-JACQUES AU PAMPLEMOUSSE  
ET CRÈME DE RAIFORT, GLACE AU SÉSAME NOIR € 16.00

FEUILLETÉ DE PETITS GRIS DE NAMUR  
AUX PLEUROTÉS, AIL ET CERFEUIL € 14.50

CROQUETTE DE BRIE ET SON CHICON BRAISÉ À L'ITALIENNE  
(JAMBON SERRANO GRATINÉ AU PARMESAN) € 14.50

## PLATS:

SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AU FOIE GRAS  
EN CHAPELURE DE JAMBON SERRANO,  
RÉDUCTION AU PORTO ET AUX CÈPES € 22.50

GRANDES RAVIOLES AU HOMARD, BEURRE BLANC  
À LA VANILLE ET À L'ORANGE, TOMBÉES D'ÉPINARDS € 22.50

PARMENTIER DE CANARD CONFIT, CRÈME À LA TARTUFFATA,  
SALADE DE CAROTTES ET COURGETTES € 20.50

## DESSERTS:

DÔME DE MOUSSE DE MARRONS, DATTES CONFITES  
ET CARAMEL € 8.50

MERVEILLEUX GLACÉ À LA VANILLE, NOIX DE PÉCAN  
CARAMÉLISÉES ET AMANDES EFFILÉES € 8.50