

MENU « SAVEUR » 55 Euros

Les asperges blanches, servies tièdes, sabayon mayonnaise, œuf mimosa.

Served warm, mayonnaise sabayon, mimosa egg.

୧୦୧

La truite, fraîcheur à la vinaigrette de cardamome, glace au Yaourt Bulgare.

Served with a cardamom vinaigrette, Bulgarian yoghurt ice cream.

୧୦୧

La volaille de Bourgogne, suprême aux morilles, mousseline,
Sauce au vin jaune.

The suprem served with morels, mousseline, yellow wine sauce.

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions, jeunes pousses

Fresh and mature cheeses, green salad

୧୦୧

Le café liégeois, mousse de cacao, sabayon café

Et sa glace vanille bourbon

Cocoa mousse, coffee sabayon and vanilla ice cream.

MENU « GOURMAND » 69 Euros

Les asperges blanches, servies tièdes, sabayon mayonnaise, œuf mimosa.

Served warm, mayonnaise sabayon, mimosa egg.

୧୦୧

La gambas, croustillante au parfum de menthe fraîche,
Sauce nem à la cacahuète.

Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.

୧୦୧

Le turbot, pavé cuit au beurre demi-sel, asperges vertes, caviar de hareng.

The pave cooked with slightly salted, green asparagus, herring caviar.

୧୦୧

Le bœuf Charolais, filet rôti, gnocchis au beurre de foie gras, oignons confits.

The roasted filet served with gnocchis, foie gras sauce, onion confit.

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions, jeunes pousses.

Fresh and mature cheeses, green salad

୧୦୧

La rhubarbe, choux craquants au confit acidulé, crème praliné et sorbet.

Crunchy choux in acidulous confit, praline cream and sorbet.

MENU « QUINTESSENCE » 75 Euros

Le foie gras de canard, terrine au naturel,
Pâte de citron, brioche beurrée.

Served in terrine, roasted lemon paste buttered brioche.

୧୦୧

La gambas, croustillante au parfum de menthe fraîche,
Sauce nem à la cacahuète.

Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.

୧୦୧

Le turbot, pavé cuit au beurre demi-sel, asperges vertes, caviar de hareng.
The pave cooked with slightly salted, green asparagus, herring caviar.

୧୦୧

Le veau, ris cuit en casserole, macaronis aux mousserons, jus de homard.

Cooked in pan, macaronis with mushrooms, and lobster juice.

୧୦୧

Les fromages frais et affinés de nos régions

Fresh and mature cheeses

୧୦୧

La fraise des bois, tartelette au parfum de vanille, confiture et sorbet.

A tartlet with vanilla perfume, jam and sorbet.

MENU « VEGETARIEN » 29 Euros

Les asperges blanches, servies tièdes, sauce à l'orange.

Served warmer, Orange sauce.

୧୦୧

Les céréales, granola aux légumes

Cereals muesli with vegetables

୧୦୧

Les fruits, salade composée et son sorbet

Assortment of fresh fruits and its sorbet

FORMULE « DECOUVERTE »

(Uniquement le soir, samedi et dimanche midi)

Menu entrée, plat et dessert : 34 euros

Menu entrée, plat, fromage et dessert : 40 euros

« DISCOVERY » MENU

(Served only on evenings, Saturday and Sunday lunch)

Menu starter, main course and dessert : 34 euros

Menu starter, main course, cheese and dessert : 40 euros

Semaine du 24 avril au 30 avril 2018

Raviole d'escargots et sa crème à l'ail des ours.

❧

Filet mignon de veau aux mousserons,
Purée de pomme de terre, jus réduit.

❧

Fromages frais et affinés.
Fresh and refined cheeses.

❧

Un entremet, en duo avec le litchi et chocolat noire.

**MENUS ENFANTS
(CHILDREN'S MENU)**

Formule 2 plats : 12 euros

2 dishes menu : 12 euros

*(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)
(Starter + main course or main course + dessert)
Au choix du chef*

Formule 3 plats : 17 euros

3 dishes menu : 17 euros

*(Entrée + Plat + Dessert)
(Starter + main course + dessert)
Au choix du chef*

CARTE

NOS ENTREES

L'ASPERGE BLANCHE / THE WHITE ASPARAGUS

Servies tièdes, sabayon mayonnaise, œuf mimosa.

Served warm, mayonnaise sabayon, mimosa egg.

19 €

LE FOIE GRAS DE CANARD / THE DUCK LIVER

En terrine au naturel, pâte de citron, brioche beurrée.

Served in terrine, roasted lemon paste buttered brioche.

27 €

LA GAMBAS / THE PRAWN

Croustillante au parfum de menthe fraîche, sauce cacahuète.

Served crunchy with fresh mint, a peanut sauce.

24 €

LA TRUITE / THE TROUT

Fraîcheur à la vinaigrette de cardamome, glace yaourt Bulgare.

Served with a cardamom vinaigrette, Bulgarian yoghourt ice cream.

22 €

NOS PLATS

Toutes nos viandes sont d'origines et de production française

LE TURBOT / TURBOT

Le pavé cuit au beurre demi-sel, asperges vertes, caviar de hareng.

The pave cooked with slighty salted, green asparagus, herring caviar.

38 €

LA VOLAILLE DE BOURGOGNE / BURGUNDY CHICKEN

Suprême aux morilles, mousseline, sauce au vin jaune.

The suprem served with morels, mousseline, yellow wine sauce.

28 €

LE BŒUF CHAROLAIS / CHAROLAIS BEEF

Le filet rôti, gnocchis au beurre monté de foie gras, oignons confits.

The roasted filet served with gnocchis, foie gras sauce, onion confit.

27 €

LE VEAU / SWEETBREAD

Les ris de veau cuit en casserole, macaronis au mousseron, jus de homard.

Cooked in pan, macaronis with mushrooms, and lobster juice.

29 €

CARTE

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés, jeunes pousses 14 €
Fresh and mature cheeses, and green salad 14 €

LES DESSERTS

A commander en début de repas
To order at the beginning of the meal

- | | |
|---|------|
| ASSORTIMENT DE SORBETS ET GLACES "MAISON"
<i>Home made sorbets and ice cream</i> | 10 € |
| LA FRAISE DES BOIS / WILD STRAWBERRY
Une tartelette au parfum de vanille, confiture et sorbet.
<i>A tartlet with vanilla perfume, jam and sorbet.</i> | 14 € |
| LE CAFE LIEGEOIS / CAFE LIEGEOIS
Mousse de cacao, sabayon café et sa glace vanille Bourbon.
<i>Cocoa mousse, coffee sabayon and vanilla ice cream.</i> | 12 € |
| LA RHUBARBE / RHUBARB
Choux craquants au confit acidulé, crème praliné et sorbet.
<i>Crunchy choux in acidulous confit, praline cream and sorbet.</i> | 13 € |