***Formule d’Été 26€***

**≈ ENTRÉES ≈**

**● Salade Estivale aux Fruits de Mer marinés, Feta, Fruits secs et Anchois**

**● Cheesecake au Jambon des Ardennes et Chaource**

**● Foie Gras de Canard aux Ris de Veau et Pistaches (+3€)**

**● Superposition d’Écrevisses et Avocat, Pomme Granny Smith (+3€)**

**● Tartare de Veau aux Pêches, Viande des Grisons, huile de noisette (+5€)**

**● Carpaccio de Saumon Label Rouge, Mangue, Crème au Wasabi et Chips de Riz (+5€)**

**≈ PLATS ≈**

**● Volaille du jour, Gratin de pomme de terre à l’ancienne**

**● Brochette de Gambas à la coriandre, Fenouil à la plancha (+3€)**

**● Paleron de Veau basse température, Jus de Viande et Pomme Paillasson (+3€)**

**● Noix de Saint Jacques snakées au beurre d’agrumes, mini Ratatouille aux Fruits de mer(+5€)**

**● Entrecôte Champ’ Ardennaise, Crème de poivrons et Légumes du soleil grillés (+5€)**

**≈ FROMAGES ≈**

**● Assiettes de 3 Fromages du terroir, Salade aux noix (+3€)**

**● Chariot de Fromages du terroir, Salade aux noix (+5€)**

**≈ DESSERTS ≈**

**● Parfait glacé à la Mirabelle et Romarin**

**● Crème brûlée au Citron et Combawa, Chantilly à la Vodka**

**● Entremet Framboise, Dacquoise Amande et Noix (+1€)**

**● Soupe fraîche d’Abricots, Pistache et mignardises (+1€)**

**● Tiramisu façon Piña Colada (Ananas, Rhum, Coco) (+1.50€)**

**POUR LES VÉGÉTARIENS**

* **Entrée Végétarienne 12€**
* **Plat Végétarien 13.50€**

**MENU ENFANTS - 11.50€**

**Croque-Monsieur**

**Escalope de Volaille à la crème, Purée de Pommes de terre**

**Glace**

***Summer Menu 26€***

**≈ STARTERS ≈**

**● Summer Salad with marinated seafood, Feta cheese, dry fruits and anchovy**

**● Cheesecake with regional dry ham and Chaource**

**● Foie Gras with veal Sweetbreads and Pistachio (+3€)**

**● Superposition of Crayfish and Avocado, Granny Smith apple (+3€)**

**● Veal and Peach Tartare, Grisons air-dried meat, hazelnut oil (+5€)**

**● Salmon Carpaccio, Mango, Wasabi sauce and rice chips (+5€)**

**≈ MAIN COURSES ≈**

**● Poultry of the day, Potato gratin**

**● Shrimp skewers with coriander sauce, fried Fennel à la plancha (+3€)**

**● Slow-cooked Veal paleron with meat juice, crispy Potato pancake (+3€)**

**● Noix de Saint Jacques with citrus butter, mini Seafood Ratatouille (+3€)**

**● Regional Rib Eye Steak, Creamy red pepper sauce, Grilled summer Vegetables (+5€)**

**≈ CHEESE ≈**

**● Assortment of 3 Cheeses, Salad with nuts (+3€)**

**● Cheese Trolley, Salad with Nuts (+5€)**

**≈ DESSERTS ≈**

**● Mirabelle plums and Rosemary Parfait glacé**

**● Lemon and Kaffir lime Crème brûlée, Vodka flavoured whipped cream**

**● Raspberry Entremet, almond and nuts (+1€)**

**● Fresh Apricot Soup, Pistachio and mignardises (+1€)**

**● Piña Colada Tiramisu** (Pineapple, Rhum, coconut) **(+1.50€)**

**VEGETARIAN CHOICE**

* **Vegetarian Starter 12€**
* **Vegetarian Main Course 13.50€**

**CHILDREN’S MENU - 11.50€**

**Croque-Monsieur**

**Chicken escalope with cream, mashed potatoes**

**Ice Cream**