

Notre menu

28.90€

- Œuf meurette, lard croustillant
ou
 - Terrine de foie gras maison, chutneys bananes, dattes et raisins sec, accompagné de sa brioche maison (*Supplément de 2€*)
ou
 - Feuilleté de ris de veau sauce morille
ou
 - Foie gras poêlé façon sangria (*Supplément de 2€*)
ou
 - Salade de nid croustillant de chèvre chaud de l'étang du Fung
-

- Ballotine de poulet farcie aux châtaignes, sauce forestière avec nos accompagnements du moment
ou
 - Demi magret de canard sauce au miel et au gingembre et ses accompagnements du moment
ou
 - Pièce du boucher, sa sauce forestière et écrasé de pommes de terre (*Supplément de 4€*)
ou
 - Pêche du moment, sauce combava et écrasé de pommes de terre
ou
 - Souris d'agneau confite et ses accompagnements du moment (*Supplément de 4€*)
-

- Crème brûlée, flambée
ou
- Tiramisu poire et chocolat
ou
- Tarte tatin façon cocotte
ou
- Dessert du moment (*voir l'ardoise*)

Nos Apéritifs

- Kir maison : châtaigne et raisin des bois – 3€80
 - Kir Crème : cassis, mûre, pêche, ou châtaigne – 3€80
 - Kir Royal – 7€50
 - Coupe de champagne – 7€50
 - Martini blanc ou rouge – 4€
 - Porto rouge ou blanc, Muscat – 4€
 - Ricard, Pastis 51 – 2€50
-

Nos Whiskys

- Grant's - 5€
 - Nikka (Whisky Japonais) - 7€
 - Glenfiddich (Scotch Irlandais) - 7€
 - Jack Daniel's – 6€
-

Nos Gentianes

Gentiane artisanale - 4€50

Nos Bières Pression

- Pelforth blonde 25cl – 2€90
 - Pelforth blonde 50cl – 5€80
 - Affligem blonde 25cl – 3€40
 - Affligem blonde 50cl – 6€80
 - Picon bière 25 cl – 3€50
-

Nos Bières Bouteilles

- Pelforth brune 33cl - 5€
 - Doriane, Bière auvergnate (Blanche, rouge, ambrée ou blonde) - 4€
-

SOFT

- Coca, Coca zéro - 3€
 - IceTea - 3€
 - Orangina -3€
 - Diabolo (Grenadine, menthe, fraise, pêche ou citron) - 2.80€
 - Oasis - 3€
 - Schweppes (Tonic ou agrumes) - 3€
 - Jus de fruit Granini (Ananas, orange, abricot ou tomate) – 3€
 - Badoit 33cl – 3€
-

Prix net, taxes et services compris.