

Apéritif :

-Petits fours salés (4 pièces)	3.20€/Pers
-Assortiment de Verrines	1.80€ la pièce

Entrées froides (prix à la part)

- Foie gras en mille feuilles de jambon d'Ardenne Toasts de pain d'épices	85 €/kg
- Foie gras aux biscuits roses de REIMS	80 €/kg
- Terrine de gibier, confiture d'oignons	20€/kg
- Thon fumé doux au bois de hêtre	55€/kg

Entrées chaudes :

-Cassolette de ris de veau aux Morilles d'automne	15 €
-Symphonie des mers en trilogie, crème de gingembre	15.5 €
- Potée de légumes, Saint Jacques, senteurs de truffes	15 €
-Cassolette d'escargots gratinés au maroilles	13 €
-Tartare de thon mariné aux herbes	12.50€

Plats : (accompagnés de légumes)

-Volaille fermière farcie aux raisins, jus corsé	13.50 €
-Rôti de sanglier, Grand Veneur	15.50 €
-Mignon de porc au cassis	13.50 €
-Magret de canard au thé noir et betterave	14.80€
-Filet de bœuf aux senteurs boisées	17.00€
-Filets de Rouget, poivrons à la crème de thym	17.50€
-Médailon de lotte, fenouil au cresson	19.50 €
Desserts : (Servis avec des coulis de fruits ou crème anglaise) 5.50	
-Entremet mangue passion	
-miroir chocolaté, craquant de noisettes	
-Soupe de clémentines à la violette	
-kouglof glacé au Gewurztraminer	

Merci de passer vos commandes avant le 19 décembre 2019 et de laisser vos noms et numéros de téléphone