

Entrées

<i>Terrine fondante de canard</i>	<i>7 €</i>
<i>Œuf mollet espuma de potiron.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Croustillant de camembert aux pommes.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Ravioles de champignons crème de cèpes.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Ballotine de truite saumonée au poireau.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Bruschetta de pied de porc.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Aile de raie pochée façon waterzoï revisitée.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Terrine de foie gras au coing.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Crocs en bouche d'escargots</i>	<i>11 €</i>

Plats

<i>Filet de volaille au Maroilles.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Carbonade de bœuf Angus.....</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Linguini de gambas et crevettes</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Pavé de Rumsteack à la mignonette de poivre.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pêche du jour (selon arrivage).....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Râble de lapin désossé choux rouge à la flamande.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Poitrine de porc fermier régional légumes d'automne</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Filets de caille au raisin pain perdu de foie gras</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Fondant d'agneau charlotte confite</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Noix de Saint Jacques basquaise de légumes</i>	<i>20.50 €</i>
<i>Escalope de foie gras aux figues</i>	<i>20.50€</i>

Dessert

Douceur framboise chocolat blanc

Poire pochée aux épices

Gaufre bruxelloise

Fondant de spéculoos façon tiramisu

Moelleux au chocolat sorbet cerise

Café gourmand

île flottante

Coupe de glace 3 boules

Assiette de fromages

7 Euros