

Menu Saveurs « Au fil des saisons »

46.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

56.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- | | <u>A la carte :</u> |
|--|---------------------|
| - Velouté de Potimarron au curry, brochette de noix de St Jacques
Et cèleri confit, vinaigrette de petites graines et chorizo Bellota | 18.50€ |
| - La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade,
Emulsion moutarde, quelques pousses | 17.00€ |
| - Fines feuilles de foie-gras mi-cuit et tuiles à l'époisses,
Chutney, beignets et gelée d'oignons doux, confit de cassis acidulé | 18.00€ |
| - Les aiguillettes de saumon fumé, crème montée à l'ail noir,
Taboulé de choux fleur et betteraves à l'huile d'agrumes | 17.00€ |

Les plats :

- | | |
|---|--------|
| - Le sandre en duo, le dos cuit vapeur, la quenelle aux petits légumes,
Crème écrevisses « pattes rouges », cassiolette de riz sauvage | 26.00€ |
| - La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché | 25.00€ |
| - Le pavé de cervidé sauce poivrade aux aïelles,
Croustillant de champignons sauvages, mousseline de topinambour | 27.00€ |
| - Déclinaison de cochon de la « Ferme du Chaudron »,
Écrasé de pommes de terre et châtaignes, cerfeuil bulbeux, jus au beurre de foie gras | 25.00€ |

Les fromages :

- | | |
|---|-------|
| - Assiette de fromages affinés (Supplément de <u>4.50€</u> au menu) | 9.50€ |
| - Faisselle de fromages blanc (supplément de <u>2.50€</u> au menu) | 5.00€ |

Les desserts :

- | | |
|--|--------|
| - Le moelleux au chocolat « el jardin » dans un tube croquant,
Marmelade de coïng et gingembre confit, glace au miel de Timut | 12.00€ |
| - Le sablé aux figues rôties au sirop d'érable,
Crème légère speculos et pain d'épices et glace crème brûlée | 12.00€ |
| - La dacquoise au chocolat blanc, Tartare de fruits exotiques,
Vinaigrette Piña colada, sorbet coco-citron vert | 12.00€ |
| - La tarte fine aux pommes cuites au moment,
Jus caramélisé déglacé au calvados, sorbet pomme verte | 12.00€ |

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

- Menu petit Gourmand à 13.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces + 1 boisson
- Menu du petit Gourmet à 23.00€ : médaillon de foie gras, Cochon de « la ferme du Chaudron » ou suggestion poisson, assiette gourmande

*** Carte des apéritifs & Digestifs ***

Avec Alcool

Flûte de Champagne Brut 12cl	10€
Flûte de Crémant de Bourgogne 12cl	8€
Kir Vin Blanc / Rouge 12cl	6.60€
Kir Royal 12cl	11€
Kir Crémant 12cl	8.50€
Curaçao Champagne 12cl	12€
Cocktail Maison 12cl	10.50€
Américano Maison 6cl	9.50€
Pineau des Charentes, Ratafia 5cl	7€
Porto Blanc, Rouge 5 cl	6.80€
Martini Rouge, Blanc 5cl	6.60€
Ricard, Pastis 3cl	5.80€
Suze 5 cl	6.50€
Campari 5 cl	6.60€

Les Whiskies & Bourbons :

Paddy (Irlande)	9€
Ballantines (Ecosse)	7.90€
Chivas 12 ans (Ecosse)	11€
Jack Daniels (Tennessee Whiskey)	10.50€
Four Roses (American Bourbon)	9€
Dalwhinnie 15 ans (Single malt Ecosse)	12.50€

Cocktails Sans Alcool

Cocktail Fraîcheur 25 cl (<i>jus ananas, orange, sirop vanille/citron</i>)	8.50€		
Cocktail Punchy 25cl (<i>Jus abricot, limonade, sirop mojito</i>)	8.00€		
Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	6€	Orangina 25cl	5.50€
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	5.50€		
Ice tea Pêche, Jus de fruits Pampryl 25cl	5€	Perrier 33cl	5€
Limonade, ¼ Vittel 25 cl	4.50€		

Les Bières

Pression Affligem 25cl	5.90€	Grimbergen 33cl (blonde ou blanche)	6.70€
Pression Affligem 33cl	6.90€	Kronenbourg 1664 25cl	6.70€
Pression Affligem 50cl	11.50€	Bière Sans Alcool	5.50€
Carlsberg 33cl	6.70€	Panaché / Monaco 25cl	6€

Les digestifs

Vieille Prune, Vieux Rhum → 8.50€

Armagnac Hors d'Age, 10 ans → 9.70€

Eau de Vie de Poire, Framboise, Mirabelle, Grand Marnier, Cointreau → 7.50€

Get 27, Get 31, Baileys, Chartreuse Verte (liqueur) → 8.40€

Marc de Bourgogne, Calvados → 8.80€

Cognac VSOP → 9.00€