

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> |
|--|---------------------|
| - Cylindre de Foie-Gras mi-cuit au Saint-Bris, fine feuille de cassis, Pâte de fruits framboise et compotée d'oignons acidulés | 18.50€ |
| - La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses | 17.00€ |
| - Les aiguillettes de saumon gravlax, Crème à l'ail noir, taboulé de chou-fleur et betterave à l'huile d'agrumes | 17.00€ |
| - Carpaccio de bœuf et anguille fumée à l'huile de sésame, Chou croquant, vinaigrette miel et soja | 18.00€ |

Les plats :

- | | |
|---|--------|
| - Le sandre en duo, le dos cuit vapeur, la quenelle aux petits légumes, Crème aux écrevisses, cassiolette de riz sauvage | 26.00€ |
| - La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché | 25.00€ |
| - Le pavé de veau poêlé, écrasé de pommes de terre fumées, Barigoule d'artichauts, jus au Pistou et olives noires (Supplément de 4 euros au menu) | 27.00€ |
| - Déclinaison de cochon de la « Ferme du Chaudron », Mousseline de panais, céleri boule confit au sarrasin, 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 « Manufacture Cluizel », sorbet cacao, Tuile au Grué et éclats de noisettes, ganache chocolat au lait | 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 de saison, Vinaigrette de petites baies, glace au miel et Timut | 12.00€ |
| - La tarte fine aux pommes cuites au moment, Jus caramélisé déglacé au Calvados, glace vanille | 12.00€ |

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

- Menu petit Gourmand à 14.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson
- Menu du petit Gourmet à 25.00€ : cylindre 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 (*jus ananas, orange, sirop vanille/citron*) 8.50€

Cocktail Punchy 25cl (*Jus abricot, limonade, sirop mojito*) 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€