

Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Janvier

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison de Lièvre aux Marrons

Ou

La Soupe de Poissons, Rouille et Garnitures

Ou

La Tart'tiflette au reblochon et Croustillant de Lard

Ou

Les Scampis à l'Ail et Champignons de Paris

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Filet de Saumon Rose Grillé Au Miel

Ou

Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou

La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfür, Kessler, Saucisse Morteau »

La Croûte aux Pommes et Maroilles

Ou

La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou

La Glace Caramel et Beurre Salé


Ou

Le Duo de Mousses au Chocolat « Blanc et Noir »

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Février

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison aux Pruneaux

Ou

Le Tartare aux deux Saumons et Tomates séchées

Ou

La Bouchée à la reine comme Mamy

Ou

Le Duo de Chicons et Saumon Fumé gratiné au Roquefort

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Dos de Cabillaud au Lard et Choux Verts

Ou

Le Filet Mignon de Porc Caramélisé au Miel et Guinness

Ou

La Cuisse de Canard Confite aux Raisins

Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun

Ou

Le Sorbet au Citron Vert

Ou

Le Trio de Pastel de Nata

Ou

Le Dôme Chocolat et Mandarine

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Mars

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Salade au Magret de Canard Fumé
Et Vinaigrette au Miel

Ou

Le Carpaccio de Saumon à l'huile d'Olive et aux Poivres

Ou

La Croûte de Jambon d'Ardenne Gratinée au Maroilles

Ou

Les Croquettes de Scampis à l'Ail et au Curry Vert

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Filet de Saint Pierre aux Pommes et Cidre

Ou

La Brochette de Cheval Grillée « marinée » à l'Ail

Ou

La Souris d'Agneau à la Vichy de Carottes

Les Profiteroles à la Vanille et Chocolat chaud

Ou

Le Clafoutis aux Cerises

Ou

La Tartelette aux Noix de Pécan


Ou

La Crème Brûlée

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois d'Avril

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison aux Aubergines

Ou

La Tomate farcie au Thon, Mascarpone et salade de légumes secs d'Antan

Ou

La Pissaladière au Colin, Champignons et crème

Ou

La Tranche de Lard Duroc d'Olive
Et son Boudin Blanc de Liège Grillé, Confit d'échalotes

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

La Truite aux Amandes et Beurre Noisette

Ou

La Côte de Porc (Duroc d'Olives) Grillée, Beurre à l'ail

Ou

Le Navarin d'agneau aux légumes primeurs

Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou

La Glace « Pop-Corn »

Ou

La Tartelette Fine aux Pommes


Ou

La Charlotte au Chocolat Amer

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Mai

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison aux Abricots lardés

Ou

Le Tiramisu de petits pois, asperges et Truite fumée

Ou

La Cerveille de Veau Poêlée à la Grenobloise

Ou

Le Duo de croquettes aux 3 fromages et aux crevettes grises

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Les Filets de Rouget sur Ratatouille Niçoise

Ou

La Brochette d'Agneau Grillée à la Grecque

Ou

Le Véritable Chili Con Carne "Texan"

Le Sorbet aux Cerises

Ou

La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé

Ou

La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges

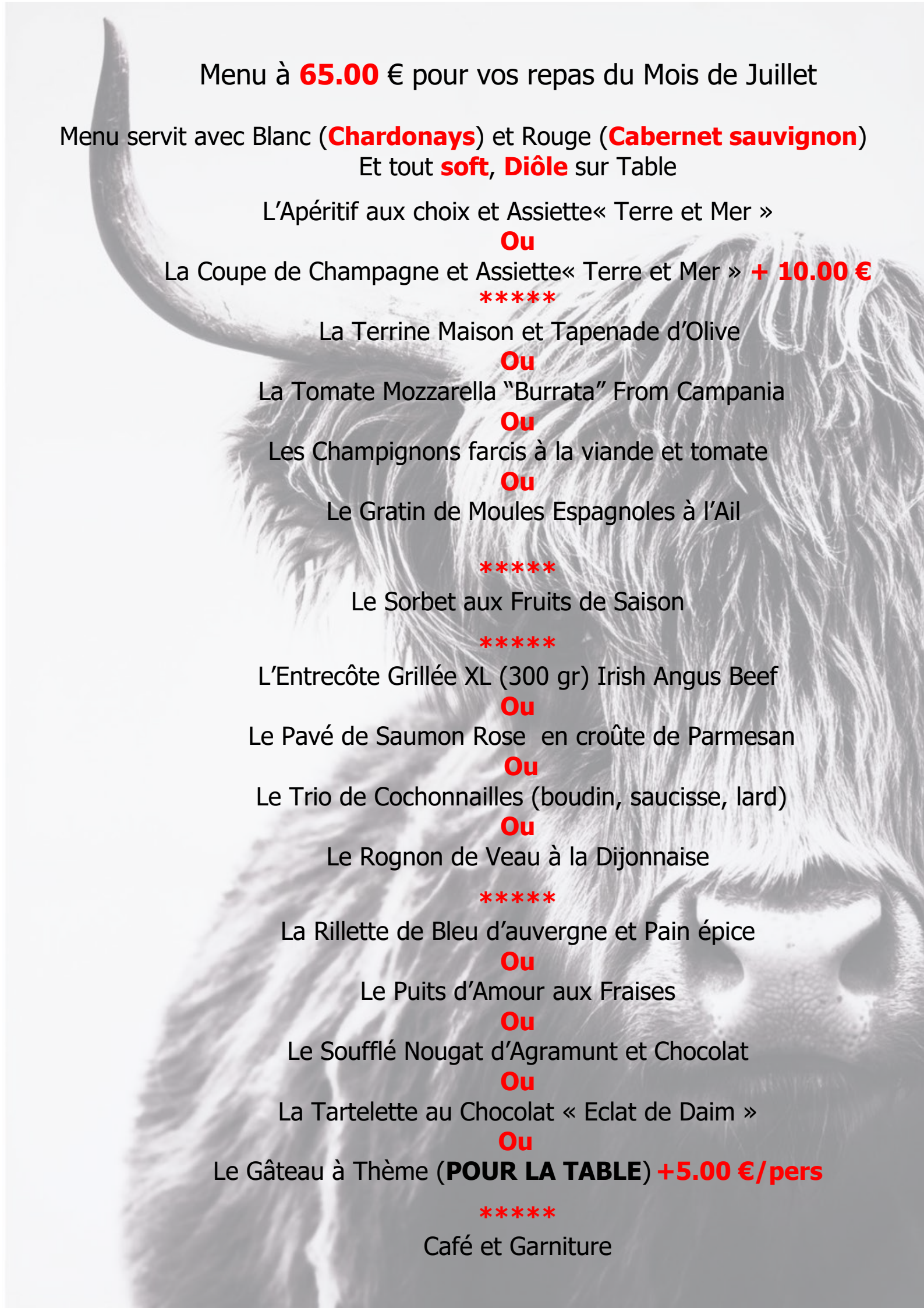
Ou

La Tartelette Passion et Coco Meringuée

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Juillet

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison et Tapenade d'Olive

Ou

La Tomate Mozzarella "Burrata" From Campania

Ou

Les Champignons farcis à la viande et tomate

Ou

Le Gratin de Moules Espagnoles à l'Ail

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Pavé de Saumon Rose en croûte de Parmesan

Ou

Le Trio de Cochonnailles (boudin, saucisse, lard)

Ou

Le Rognon de Veau à la Dijonnaise

La Rillettes de Bleu d'Auvergne et Pain épice

Ou

Le Puits d'Amour aux Fraises

Ou

Le Soufflé Nougat d'Agramunt et Chocolat

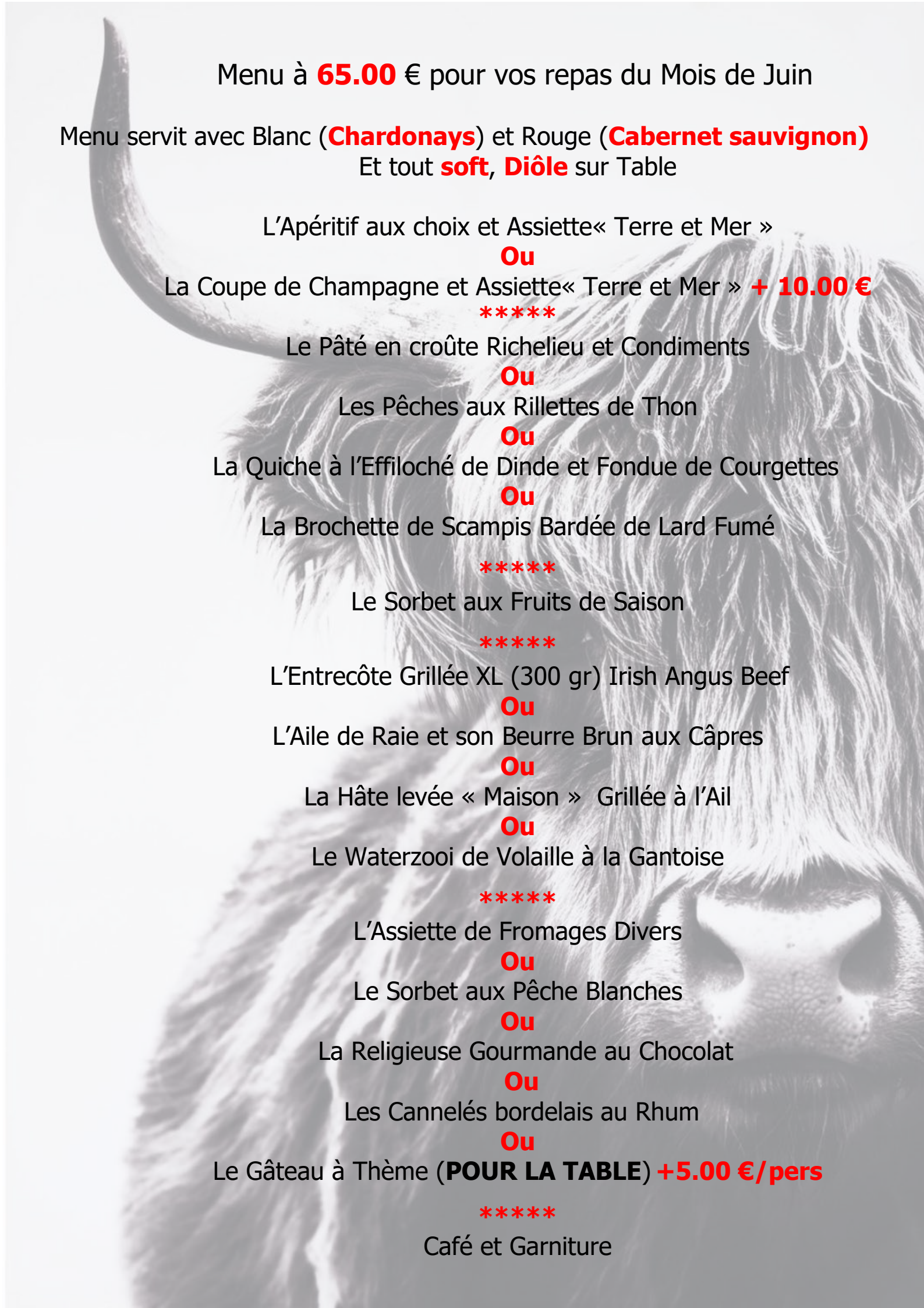
Ou

La Tartelette au Chocolat « Eclat de Daim »

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Juin

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

Le Pâté en croûte Richelieu et Condiments

Ou

Les Pêches aux Rillettes de Thon

Ou

La Quiche à l'Effiloché de Dinde et Fondue de Courgettes

Ou

La Brochette de Scampis Bardée de Lard Fumé

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

L'Aile de Raie et son Beurre Brun aux Câpres

Ou

La Hâte levée « Maison » Grillée à l'Ail

Ou

Le Waterzooi de Volaille à la Gantoise

L'Assiette de Fromages Divers

Ou

Le Sorbet aux Pêche Blanches

Ou

La Religieuse Gourmande au Chocolat

Ou

Les Cannelés bordelais au Rhum

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture

Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois d'Aout

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison aux Foies de Volaille

Ou

Le Jambon de Serrano, Melon Charentais

Ou

Les Sardines Grillées aux Herbes et à l'Huile d'Ail

Ou

Les Croquettes de Moules à l'ail et Vin Blanc

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

La Dorade Royale aux Oignons en Papillotes

Ou

Le Magret de Canard Grillé aux Aromates

Ou

L'Escalope à la Parmigiana
(Escalope, aubergine, tomate, mozzarella gratinée)

Le Sorbet Fraise et Mirabelles au Sirop

Ou

La Salade de Fruits Frais et sa Boule de Glace Vanille

Ou

Le Soufflé Glacé au Grand Marnier

Ou

La Tartelette Chiboust aux Pommes

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Septembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonnais**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

Le Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan

Ou

La Quiche aux 3 Fromages et Saumon Fumé

Ou

Les Escargots Aux Lardons et Maroilles

Ou

Les Croustillants aux Fromages et Lardons

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

La Casserole de Moules Marinières

Ou

Le Jambonneau Grillé au Miel et Romarin

Ou

La Carbonades flamandes à la bière brune et à la moutarde

Le Tiramisu aux cookies et chocolat noir

Ou

Le Banana Split au Chocolat Chaud

Ou

Le Crousti'flan à la pâtissière

Ou

La Crème Brûlée aux Zestes d'Orange

Ou

Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00** € pour vos repas du Mois d'Octobre

Menu servit avec Blanc (**Chardonnais**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison de Lapin aux mixed nuts

Ou

L'Aumônière de Saumon Fumé au Carré Frais et Ciboulette

Ou

Le Bok choy sauté aux calamars frits

Ou

La Tourte charcutière et Foies de volaille

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Pot au feu de Poissons et Légumes du moment

Ou

Le Cheesburger Irish Angus Beef et échalote confite

Ou

Les Chicons Gratinés au Jambon à l'Os et Fromage d'Abbaye

La Pomme Bonne Femme
au Crottin de Chèvre et Miel

Ou

Le Nougat Glacé aux Black Cookies

Ou

La Dame Blanche Classique


Ou

Le Paris Brest, Crème Pralinée

Ou

Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture



Menu à **65.00 €** pour vos repas du Mois de Novembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons

Ou

Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème

Ou

La Crapaudine de Poussin aux Witloofs

Ou

La Ficelle Picarde aux Champignons

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay

Ou

La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand-Mère

Ou

Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue

Le Granité à la Mandarine Façon « Napoléon »

Ou

La Tartelette au Citron Meringuée

Ou

Le Crumble aux Pommes

Ou

La Poire Cuite au Chocolat Chaud

Ou

Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture

Menu à **70.00 €** pour vos repas du Mois de Décembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft, Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figues

Ou

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

Ou

Le Gratin de raviolis au Poulet, épinards et artichauts

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

Le Sorbet aux Fruits de Saison

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef

Ou

Le Rougail de Crevettes de Madagascar et de Thon rouge

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

Le Bretzel Gratiné à l'emmental et tomate séchée

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

Ou

Le Duo de Glace aux Spéculoos et aux Cuberdons

Ou

Le Tout en Chocolat

Ou

Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

Café et Garniture