

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, Frankfürt, 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 Chicots 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 Confit 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 Charlottine 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 Cervelle 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 Rillette 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 Hâche 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 (**Chardonaïs**) 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