



Menu à **70.00 €** 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 Tartiflette 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 grillé au Beurre de Cresson

Ou

Le Duo de Cuisses de Lapin aux Pruneaux

Ou

La Choucroute Alsacienne

« Jambonneau, Frankfür, Kessler, Saucisse Morteau »

Le Crottin de Chèvre à l'Hawaïenne et Miel

Ou

La Frangipane Feuilletée Tiède au Fondant d'Abricots

Ou

Le Sorbet à la Mangue

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 **70.00 €** 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 Frisés

Ou

Le Filet Mignon de Porc Caramélisé au Miel et Guinness

Ou

La Cuisse de Canard Confite aux Raisins

La Pomme Bonne Femme
Au Crottin de Chèvre et Miel

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 **70.00 €** 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 €**

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

Ou

La Croûte de Serrano et Champignons Gratinée au Maroilles

Ou

Les Croquettes de Scampis au Curry accompagnées d'Aïoli

Ou

La Poire au Four Farcie au Chèvre, Thym et Miel

Salade aux Lardons et Vinaigre de Framboise

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

Le Riz au Lait et sa Garniture Pom d'Amour

Ou

La Crème Brûlée

Ou

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

Café et Garniture



Menu à **70.00 €** 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 Tourte au chèvre Gatinais, Tomates et Basilic

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

La Croûte aux Pommes et Maroilles

Ou

La Glace Vanille, Sauce Caramel « Pop-Corn »

Ou

Les Cannelés Bordelais au Rhum

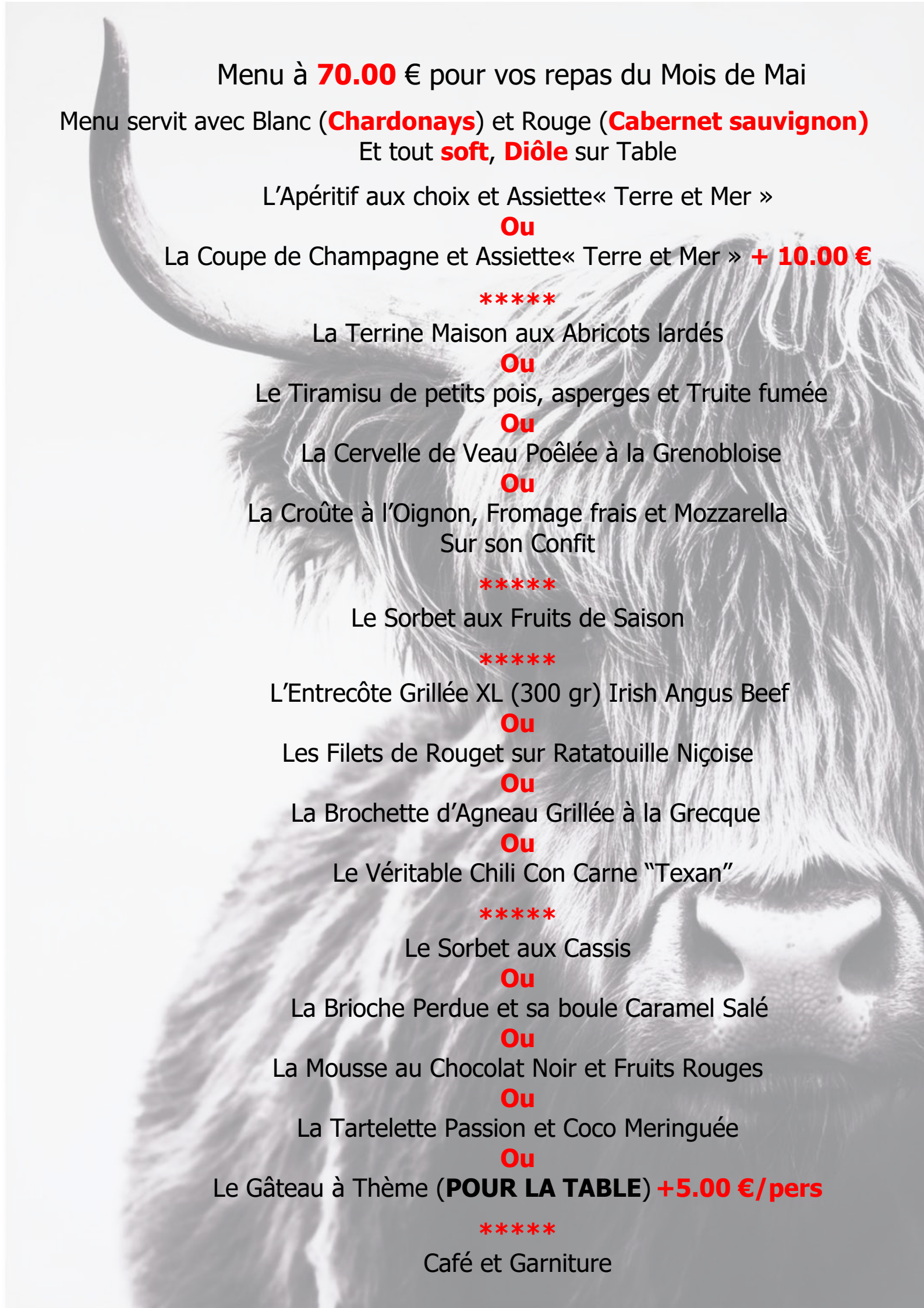
Ou

La Charlotte au Chocolat Amer

Ou

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

Café et Garniture



Menu à **70.00 €** 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

La Croûte à l'Oignon, Fromage frais et Mozzarella
Sur son Confit

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 Cassis

Ou

La Brioche Perdue et sa boule Caramel Salé

Ou

La Mousse au Chocolat Noir et Fruits Rouges

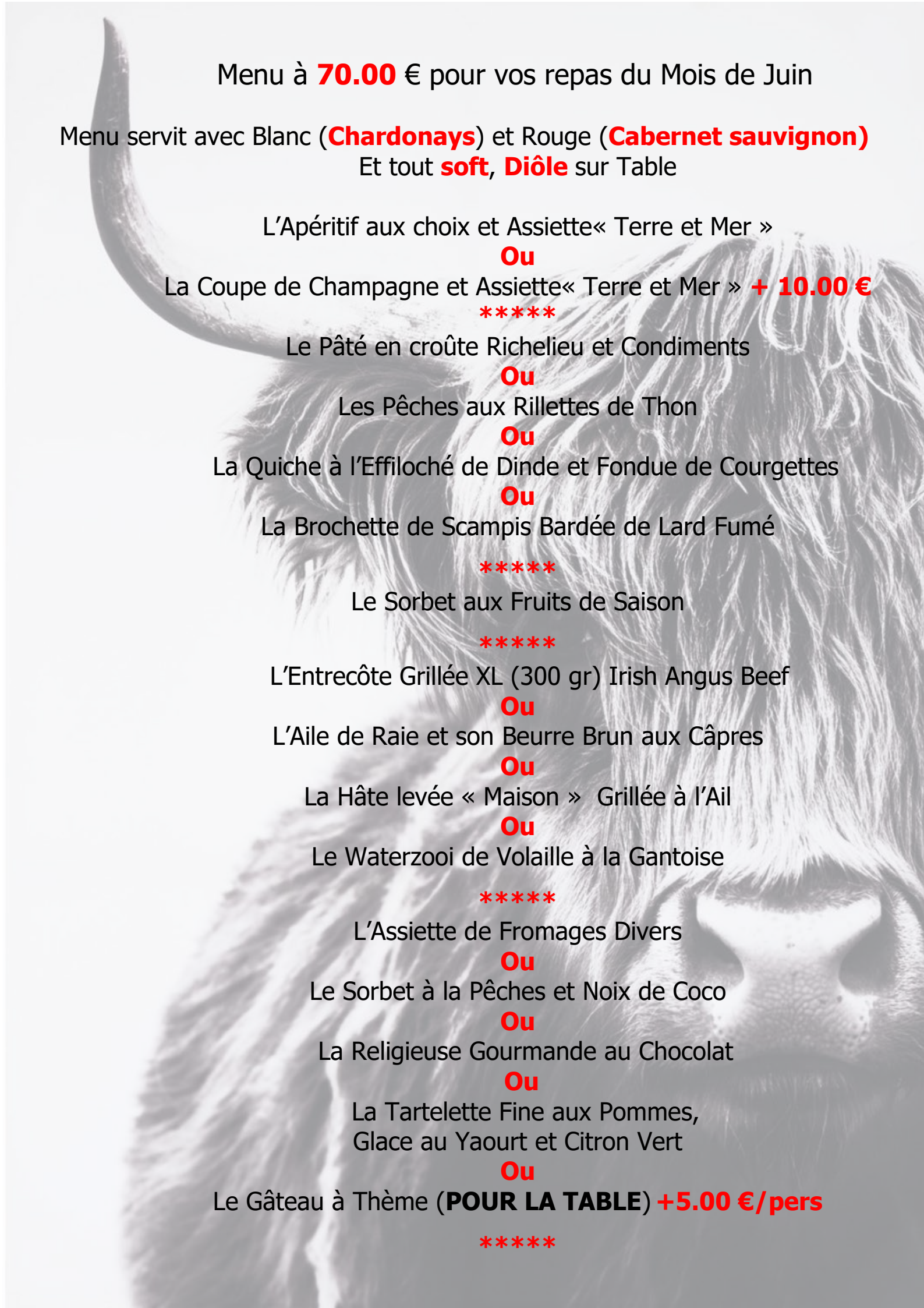
Ou

La Tartelette Passion et Coco Meringuée

Ou

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

Café et Garniture



Menu à **70.00 €** 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 à la Pêches et Noix de Coco

Ou

La Religieuse Gourmande au Chocolat

Ou

La Tartelette Fine aux Pommes,

Glace au Yaourt et Citron Vert

Ou

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

Café et Garniture





Menu à **70.00 €** 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

La Courgette farcie au hachis 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

Le Macaron à la Mangue et Passion

Ou

Le Puits d'Amour aux Fraises

Ou

La Coupe Rhum Raisin

Ou

La Tartelette au Citron Meringuée

Ou

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

Café et Garniture

Menu à **70.00 €** 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 Carpaccio de Bœuf et Copeaux de Parmesan

Ou

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

Ou

Les Croquettes de Moules au Curry Rouge

Le Sorbet aux Fruits de Saison

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

Ou

Le Filet de Dorade sur Nid de Courgettes
Et son Crumble aux Amandes, émulsion de crème citronnée

Ou

La Brochette de Cuisse de Poulet désossée marinée

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 Chantilly

Ou

Le Donut Spéculoos et sa Boule de Glace Vanille

Ou

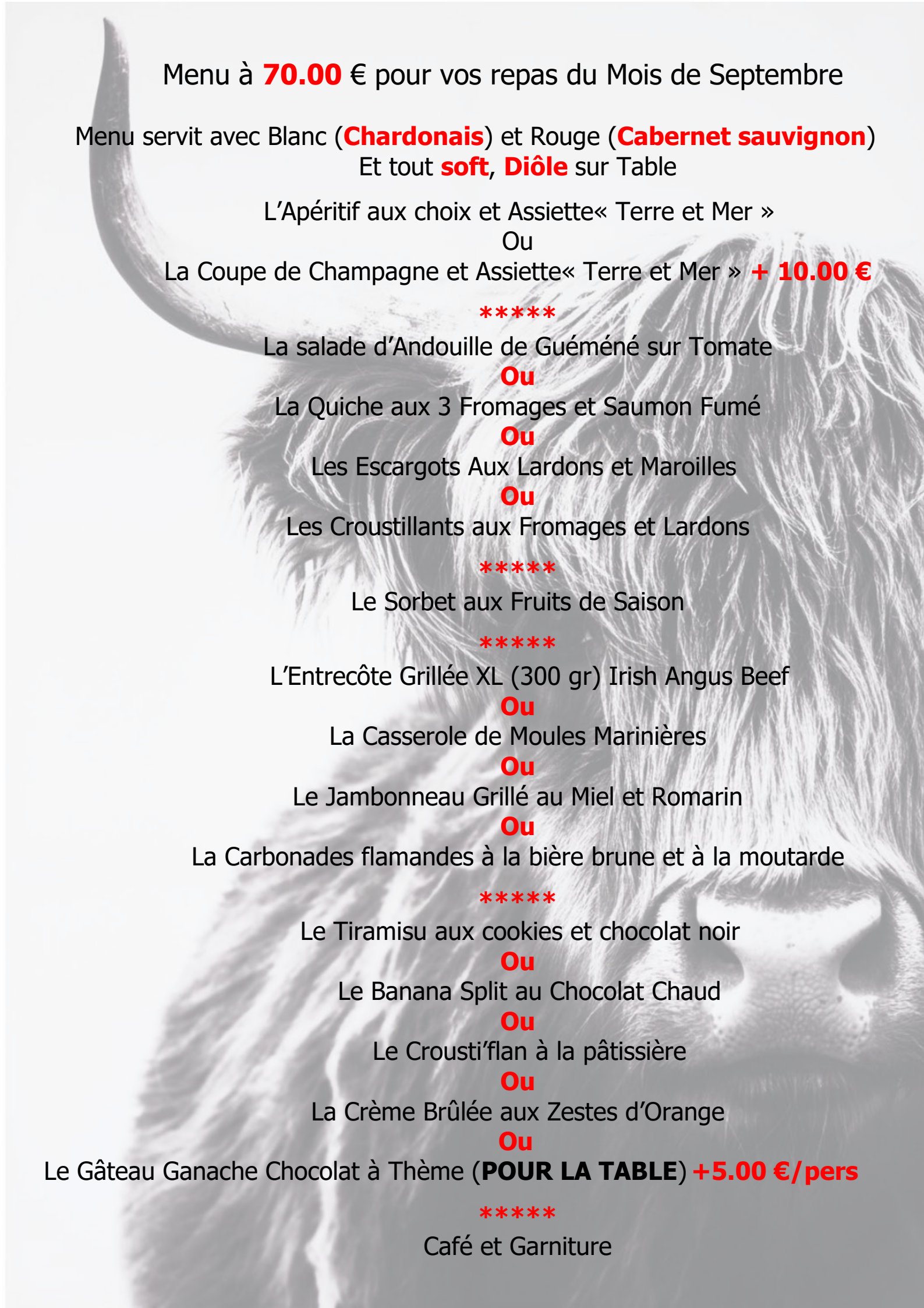
La Tartelette Chiboust aux Pommes

Ou

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

** **

Café et Garniture



Menu à **70.00 €** 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 €**

La salade d'Andouille de Guéméné sur Tomate

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 **70.00 €** 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

La Salade Méditerranéenne de Quinoa sautée à l'Ail
Et ses Calamars Frits

Ou

La Tourte charcutière à la Parisienne

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

Le Pavé de lait de Vache sur Mesclun

Ou

Le Nougat Glacé, Coulis de fruits Rouges et Muesli

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 **70.00 €** 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

Ou

Le Mont Blanc aux Marrons

Ou

Le Crumble aux Pommes

Ou

La Poire Pochée au Vin Blanc et Yogourt

Ou

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

Café et Garniture

Menu à **75.00 €** 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 €**

La Sphère de foie gras d'Oie et Confiture d'Orange

Ou

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

Ou

Le Gratin de Ravioles du Dauphiné au poulet, Poireaux et Comté

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 Pompadour de filets de sole et Saumon Fumé aux Amandes

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

La Gaufre tiède aux Bleu d'Auvergne sur Blé

Ou

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

Ou

L'Aumônière de Pomme et sa Glace Caramel Salé

Ou

Le Mi-cuit Chocolat Pistache et sa Boule de Vanille

Ou

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

Café et Garniture