

Le Menu gourmet

3 services

Au prix de 34,00 €

- Forfait vins à 16,00 €

Les fondues au fromage maison, crudités

Ou

La truite fumée en feuilleté, petits légumes, beurre blanc au cidre d'Aubel

- Un blanc : Italie, Tartufo, Domaine Marone 2018
-

Filets de plie, tombée d'épinards, pomme purée et velouté de moules au safran

- Un blanc : Côte de Gascogne, domaine « uby », Chardonnay - chenin 2018

Ou

Le suprême de volaille fermier farci aux langoustines, jus terre et mer, légumes de saison et purée au céleri

- Un rouge : Toscane, Contrada di San Felice 2015
-

La mousse au chocolat, crème anglaise, glace spéculoos

Ou

La crème brûlée à la vanille bourbon

