

- ∞ Le Jambon de nos Ardennes *et sa rose en beurre* (04-05) 17 € **
- ∞ Festival de gourmandises Ardennaises, *bouquet d'asperges* 18 € **
(*terrinerie de lapin « Maison », jambon d'Ardennes et de sanglier*)
- ∞ Duo de foie gras de canard chaud et froid (01)
chutney de poires et pain d'épices. 22 €
- ∞ Salade fraîche d'asperges vertes, (11-10-14)
avocat, agrumes, crevettes et saumon fumé 18 €
- ∞ Les noix de St Jacques et brochette de gambas poêlées,
tagliatelles de légumes. 20 €
- Choix de Viandes et poissons
- ∞ Filet de bœuf « poêlé » *beurre maître d'hôtel* (02) 23 €
- ∞ Tournedos de bœuf, *moutarde rose de Reims* (01-02-04) 25 €
légumes et gratin Dauphinois.
- Burger gourmand de rognons et ris de veau, (02) 26 €
éclats de morilles et girolles, méli-mélo de légumes .
- ∞ Souris d'agneau fondante à souhait, 18 €
jus au thym et épices douces, méli-mélo de légumes printanier
- ∞ Gougeonettes de sole aux écrevisses, *asperges vertes* 22 €
crème de crustacés à la ciboulette. (02-11-12)

Toutes nos viandes proviennent de France
 Tout nos plats sont élaborés dans leur cuisine par
 Maryse et Christophe à base de produits frais, ce qui peut
 entraîner une légère attente, merci de votre compréhension.





Menu Tentations

38 €

Optez pour la sélection de vins de Jacques et Anaïs (2 verres)

13 €

Les noix de St Jacques, et brochette de gambas poêlées
au Champagne, tagliatelles de légumes.

ou

Duo de foie gras de canard chaud et froid,
chutney de poire et pain d'épices.

ou

Salade fraîche d'asperges vertes, avocats,
agrumes, crevettes et saumon fumé.



Tournedos de bœuf à *la moutarde rose de Reims et girolles.*

ou

Souris d'agneau fondante à souhait,
jus au thym et épices douces, méli-mélo de légumes printanier.

ou

Burger gourmand de rognons et ris de veau,
éclats de morilles et girolles, méli-mélo de légumes.

ou

Gougeonettes de sole aux écrevisses, asperges vertes,
nage de légumes, crème de crustacés à la ciboulette



Sélection de desserts Maison

ou Trilogie de Fromages affinés de la ferme de
la Harnoterie à Beaumont en Argonne.



A decorative floral graphic in the top left corner, featuring green leaves and white flowers.

Menu Gourmand servi pour toute la table ! 52 €

∞ Optez pour la sélection de vins de Jacques et Anaïs (2 verres) 13 €

Méli-Mélo gourmand,
*de noix de St Jacques, gambas,
escalopes de ris de veau poêlée.
asperges vertes, beurre doux aux agrumes*

Emincé de filet de bœuf au foie gras chaud
jus court au Porto et cinq poivres.

ou

Marmite de la mer,
bouillon crémeux de gambas, Saint Jacques et langoustines.

Duo de fromages de nos Ardennes

Feuillantine, tartare de fruits exotiques, sorbet passion,
*craquant aux amandes
et Rhum vieux des Iles de Guadeloupe.*

→ Toutes nos viandes proviennent de France



Nos douceurs sucrées.

- *Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar.* 7 €
- *Traditionnelle mousse au chocolat
façon forêt noire et biscuit rose de Reims* 7 €
- *Douceurs aux fraises façon vacherin,
sorbet citron et glace chocolat blanc.* 8 €
- *La glace mirabelle arrosée de vieille prune* 10 €
- *Farandole des douceurs sucrées de la maison.* 9 €
- *Les profiteroles gourmands aux 3 parfums,
chocolat chaud en robe Anglaise vanillée.* 8 €
- *Coupe Amaréna, cerise confite et glace vanille* 9 €
- *Feuillantine, tartare de fruits exotiques,
coulis, sorbet passion, tuile amande et Rhum Vieux.* 9 €
- *Assiette de trois fromages Ardennais
de la ferme de la Harnoterie à Beaumont en Argonne.* 7 €

*Tous nos desserts sont fait « Maison », à l'exception
des sorbets et crèmes glacées, de la marque Nestlé.*

