

Menu " Saint Valentin " à 50 €/ Pers.

Ou à 136 € pour 2 personnes, avec une bouteille de Champagne !

Jacques BARDELOT,

Ou bien à 150 € pour 2 personnes, avec une bouteille
de Champagne GREMILLET « Blanc de Noir » !

Farandole de mises en bouche.

Rencontre amoureuse entre la terre et la mer

(*saumon fumé au crabe, brochette de St Jacques et gambas, cassolette d'escargots à l'Ardennaise, aiguillettes de magret fumé, terrine de foie gras de canard*).



Moment frais à la *Passion*



Méli-mélo de poissons fins en nage de légumes,
caprice des Iles.

ou

Paleron de veau confit, escalope de foie gras chaud,
jus court aux éclats de morilles et girolles,
farandole de légumes



Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs.



Feuillantine, tartare de fruits frais exotiques, quenelle de sorbet, craquant aux amandes et Rhum vieux.

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

Rosace de saumon fumé, avocat, crevettes roses
en fraîcheur d'agrumes, *crème citronnée à la ciboulette.*

ou

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

ou

Les escargots à l'Ardennaise, œuf poché
réduction de vin et balsamique.



Tournedos de bœuf aux fruits des mendiants,
jus court au vin et à l'orange, pomme Anna.

ou

Les noix de St Jacques et médaillon de poisson du marché
*en nage d'épices, coquillages et crustacés,
tagliatelles de courgettes.*

ou

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



sélection de desserts Maison

ou

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

Toutes nos viandes proviennent de France

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 €*
- *La merveilleuse poire « Belle-Hélène », 8 €
revisitée en « crumble ».*
- *La glace mirabelle arrosée de vieille prune 10 €*
- *Farandole des douceurs sucrées de la maison. 9 €*
- *Les profiteroles gourmands aux 3 parfums, 8 €
chocolat chaud en robe Anglaise vanillée.*
- *Coupe Amaréna, cerise confite et glace vanille 9 €*
- *Feuillantine, tartare de fruits exotiques, 9 €
coulis, sorbet passion, tuile amande et Rhum Vieux.*

- Assiette de trois fromages Ardennais

7 €

de la ferme de la Harnoterie à Beaumont en Argonne.

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