

- ∞ Le Jambon de nos Ardennes  
*et sa rose en beurre (04-05)* **17 € \*\***
  
- ∞ La salade folle, saumon fumé/crevettes/avocats/mangues **18 €**  
*( en fraîcheur d'agrumes crème à l'aneth ) (01-02-13)*
  
- ∞ Profiteroles d'escargots à l'Ardennaise,  
*lardons / champignons dorés, réduction vin balsamique.* **20 €**
  
- ∞ Le foie gras de canard « Maison », (01)  
*chutney de poires et pain d'épices.* **22 €**
  
- ∞ Curry coco de St Jacques et croustillant de scampi  
*en persillade, légumes croquants aux coques.* (01-02-13) **22 €**
  
- ∞ Poêlée gourmande de St Jacques / gambas / ris de veau,  
*et asperges vertes, beurre doux à l'orange (02-12-13)* **25 €**





## Choix de Viandes et poissons

- ∞ Burger gourmand de rognons et ris de veau,  
*éclats de morilles et girolles* ( 01-02 ) **25 €**
- ∞ Tournedos de bœuf au Roquefort / noix et poire pochée,  
*mousseline de butternut.* ( 01 ) **24 €**
- ∞ La Souris d'agneau fondante à souhait, ( 02 ) **24 €**  
*jus au thym et épices douces, légumes et gratin Dauphinois*
- ∞ Tournedos de bœuf au foie gras chaud,  
*sauce morilles / girolles* **28 €**
- ∞ Dos de cabillaud et brochette de St Jacques et gambas **24 €**  
*mousseline de topinambour jus vin réduit et suprême d'orange.*  
( 02-11-12 )
- ∞ Cocotte de la marée, petits légumes,  
( *gambas, St Jacques, cabillaud, coques et langoustine* ) **26 €**

Toutes nos viandes proviennent de France

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



Salade folle, de saumon fumé/crevettes/avocat/mangue,  
*en fraîcheur d'agrumes, crème citronnée à l'aneth.*

ou

Profiteroles d'escargots à l'Ardennaise,  
*lardons, champignons dorés, réduction de vin et balsamique.*

ou

Le foie gras de canard « Maison »,  
*chutney de poire et pain d'épices.*

ou

Curry coco de St Jacques et croustillant de scampi en persillade, *légumes croquants aux coques.*



Burger gourmand de rognons et ris de veau,  
*éclats de morilles et girolles.*

ou

Souris d'agneau fondante à souhait, *jus au thym et épices douces, légumes et gratin Dauphinois.*

ou

Tournedos de bœuf au Roquefort, noix et poire pochée,  
*mousseline de butternut.*

ou

Dos de cabillaud et brochette de St Jacques et gambas,  
*mousseline de topinambour, jus au vin réduit et suprême d'orange*



Sélection de desserts Maison

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



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

Poêlée gourmande de St Jacques / gambas /  
ris de veau et asperges vertes  
*beurre doux à l'orange.*

---

Cocotte de la marée, petits légumes  
( gambas / St Jacques / cabillaud / coques / langoustine ).

*ou*

Tournedos de bœuf au foie gras chaud,  
*morilles et girolles,*

---

Duo de fromages de nos Ardennes

---

Les mandarines à l'Impériale,

→ Toutes nos viandes proviennent de France



*Menu " Saint Valentin " à 52 €/ Pers.*

Ou à 138 € pour 2 personnes, avec une bouteille de Champagne !

Jacques BARDELOT,

Ou bien à 154 € pour 2 personnes, avec une bouteille de Champagne GREMILLET « Blanc de Noir » !

Mises en bouche.

*( foie gras de canard, pain d'épices et chutney de poires ).*

Gourmandise de saumon fumé,  
*gambas / crevettes roses / crabe / mangue / avocat et son  
croustillant de scampi en fraîcheur d'agrumes  
crème citronnée à l'aneth.*

---

*Moment frais à la passion.*

---

Les noix de Saint Jacques et médaillon de filet de turbot,  
*tagliatelles de légumes, aux coques / écrevisses,  
sauce fine au Champagne.*

*ou*

Médaillon de veau cuit basse température,  
et escalope de foie gras chaud,  
*jus court aux morilles et girolles,*

---





Les fromages affinés d'ici et d'ailleurs.



Les mandarines à l'Impériale et son verre de Rhum « vieux » de chez Damoiseaux.

