

- ∞ Le Jambon de nos Ardennes *et sa rose en beurre* (04-05) **17 € ****
- ∞ La planche de notre terroir,
(*terrines de faisan « Maison », jambon d'Ardennes et de sanglier*) (04-05) **18 € ****
- ∞ Le foie gras de canard chaud et froid, (01) *chutney de poire* **22 €**
- ∞ Rosace de gambas et St Jacques,
spaghettis de légumes, beurre doux au citron vert. (01-02-13) **20 €**
- ∞ Duo de noix de St Jacques et escalope de foie gras de canard poêlée
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 €**
- ∞ Côte de cerf poêlée au vinaigre de griotte,
poire pochée, mousseline de butternut. (01) **25 €**
- ∞ La souris d'agneau fondante à souhait, (02) **24 €**
jus au thym et épices douces, légumes oubliés et gratin Dauphinois
- ∞ Filet de barbue (selon arrivage) en nage, **26 €**
écrevisses, coques et moules, aumônière de St Jacques et scampi. (02-11-12) *

Toutes nos viandes proviennent de France
Tous 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.



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

La planche de notre terroir,
faisan, sanglier, jambon de nos Ardennes, etc...

ou

Carpaccio de cerf, *saveur de truffes et copeaux de foie gras.*

ou

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

ou

Rosace de gambas et St Jacques,
spaghettis de légumes, beurre doux au citron vert.



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 oubliés et gratin Dauphinois.

ou

Côte de cerf poêlée, au vinaigre de griotte,
poire pochée et mousseline de butternut.

ou

Filet de barbue (selon arrivage) en nage, *écrevisses,*
coques et moules, aumônière de St Jacques et scampi.



Sélection de desserts Maison

ou



A decorative floral graphic in the top left corner, featuring green leaves and a small red flower.

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

Menu Gourmand servi pour toute la table !

52 €

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

13 €

Duo de noix de St Jacques,
et escalope de foie gras de canard poêlé
beurre doux à l'orange.

La nage de St Jacques, gambas et langoustine au Champagne
ou

Poêlée gourmande du boucher,
(*côte de cerf, brochette de rognon et ris de veau
aux morilles et girolles,
légumes oubliés et gratin Dauphinois.*)

Duo de fromages de nos Ardennes

La coque chocolat flambée,
à l'alcool de poire et son sorbet.


→ Toutes nos viandes proviennent de France



Nos douceurs sucrées.

- *Crème brûlée à la fève de Tonka.* 7 €
- *Traditionnelle mousse au chocolat façon forêt noire et biscuit rose de Reims.* 7 €
- *Les mirabelles de Sommauthe flambées sur brioche « Maison », quenelle de glace vanille.* 9 €
- *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 €
- *La coque chocolat flambée à l'alcool de poire et son sorbet.* 10 €
- *La merveilleuse poire « Belle-Hélène » de notre verger et crumble.* 9 €
- *Assiette de trois fromages Ardennais de la ferme de la Harnoterie à Beaumont en Argonne.* 7 €



A decorative graphic in the top left corner consisting of green and yellow floral and leaf motifs.

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





Restaurant La Sapinière

