

*Pour
commencer...*

- Le potage du jour, pain, beurre 7 € ✓
- Le toast aux champignons des bois 18 €/25 €* ✓
- Le bocal de terrine de gibier maison, pain de campagne, confit d'échalotes 16 €
- La croquette de ris de veau, suprême de volaille, duxelle de champignons 18€/25 €
- Le petit hamburger de foie gras maison, confit de poires et figue rôtie 18 €
- Le saumon fumé sur toast 18 €/25 €* ✓
- Les noix de saint jacques snackées sur risotto à l'encre de seiche 20 €/30 €* ✓
- La ballotine de sole, chaire de tourteau, sauce homardine 22 €/32 €* ✓

* Entrée servie en quantité plat

*Pour
suivre...*

- La truite de nos rivières, servie meunière 22 € ou préparée à l'ardennaise 25 €
- La pêche du jour sur fondue de poireaux 30 €
- La ballotine de pintadeau, réduction de fruits rouges et Lupulus fructus 25 €
- Les joues de porc à la Saint Monon (bière locale) 25 €
- L'effiloché de canard confit, mousseline de céleri rave, crumble de pain d'épices 30 €
- Les ris de veau grillés sur os à moelle 32 €
- La pièce du boucher grillée, sauce au choix (poivrade, béarnaise, champignons, chèvre) 30 €
- Le hamburger maison 100% boeuf jambon d'Ardennes et fromage d'Orval 25 €
- Le véritable cassoulet maison 25 €
- Le filet de marcassin, sauce au choix (poivrade ou champignons des bois) 30 €
- Le pavé de biche, sauce au choix (poivrade ou champignons des bois) 32 €
- Le tartare de cerf, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes 28 €
- Le civet de chevreuil préparé à l'ancienne 28 €
- Le risotto préparé à l'italienne 25 € ✓
- Les ravioles de champignons, sauce tartufata 25 € ✓

Chaque plat est prévu avec un accompagnement au choix:
Frites, croquettes, gratin, pâtes, pommes grenailles, petite salade

*Pour
terminer...*

- La mousse au chocolat 9 €
- Le moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 9 €
- Le tiramisu aux palets bretons et pommes au caramel beurre salé 9 €
- Le crumble poire raisins et sa boule de glace speculoos 9 €
- La meringue farcie aux fruits des bois et sa boule de sorbet myrtille 9 €
- La dame blanche 10 €
- La brésilienne 10 €
- Le trio de sorbet 10 €
- Le colonel (citron, poire ou framboise) 10 €
- Le camembert au four et ses accompagnements 12 €

*Un
digestif?*

- Amaretto - Limone - Sambucca - Mandarine - Grand Marnier - Cointreau - Baileys - Eau de Villée
- Eau de vie poire - Eau de vie framboise - Poiremagnac - Cognac - Calvados - Armagnac - 8 €
- Irish coffee - Italiaan coffee - Chouffe coffee - Café ardennais - 9 €
- Sélection d'alcool visible sur le piano du restaurant - 12 €