

## Les entrées

Croquette au fromage au vieux de Mont fleuri, Coulis paprika grillé	14,50€
Cuisses de grenouilles rôties pesto à l'ail et herbe fraiche	16,50€
Terrine de biche aux girolles maison pickles de griotte	17,50€
Noix de Saint jacques de Dieppe snackée, étuvée de poireaux, crème caviar avruga	20,50€
Foie gras poêlé, crème de champignons des bois, crumble châtaigne	20,50€
Oeuf à 63 ° espuma topinambour et noisette, copeaux de truffe	18,50€
Saumon mariné pamplemousse et gin ,herbes fraiche croquante	19,00€

**Les entrées sont servies avec pain suppl. frites 3,00 € ou salade 3,00€**

## Les plats

Filet de bœuf « Brassica » jus à l'ail noir, légumes de saison	34,00€
Rognon de veau à la moutarde de « Bio lorraine »	26,00€
Feuilleté de volaille basse température façon vol au vent	20,00€
Mijoté de gibier à la chouffe garniture de saison	25,00€
Faisan brabançonne à ma façon jus au pineau des Charentes et foie gras	29,00€
Steak de biche, jus au poivre Timut garniture d'automne	32,00€
Filet dorade meunière coulis de potiron et noisette	28,00€

## Mayonnaise ketchup suppl. 1 euro

## Les desserts

Moelleux au chocolat maison « cuit minute » glace caramel beurre salé (15 min)	11,00€
Assiette de fromage belge et pain aux noix maison	13,50€
Tarte fine de pommes cuite minute	
Coque coco, biscuit citron vert, crémeux mangue	11,00€
Crème brûlée maison chocolat blanc et fruit de la passion, sorbet mandarine	10,00€
Crémeux bergamote, pomme verte, kiwi, biscuit sarrasin, fenouil	10,00€
Café gourmand maison	10,00€

## Pour les moins de 12 ans

Croquettes de fromage « maison » frites salade,	12,50€
Nuggets de poulet frites salade	12,50€

**Une addition par table**

## Les glaces

Dame blanche ou noire et son chocolat chaud maison	10,00 €
Café glacé	10,00 €
Coupe aux fruits frais	11,00 €
Coupe du Bordjeu (glace chouffe coffee, Glace vanille, chouffe coffee crème)	11.00€
Sorbet fait maison goût du moment (3 boules)	10.00 €
Brésilienne	10.00 €
Colonel (sorbet citron vert maison, vodka)	11.00 €
Coupe Advocaat	10.50 €
Glace 2 boules avec chantilly	7.00 €
Glace enfant 1 boule avec chantilly	5.50 €

Voici les partenaires locaux avec qui nous avons l'habitude de travaillez

Ferme Koeune à Vissoule ,

Le Préai Glacé Famille Jonkeau à Taverneux

Boucherie Antoine à Houffalize

Jambon de la Sûre Etablissement Hartman Vaux-Sur-Sûre

Ferme Houard à Bomal

Nous travaillons des produits frais et de première qualité avec un arrivage journalier

Il se peut toutefois qu'un produit arrive à manquer nous vous prions de nous en excuser

Veuillez informer notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et allergie afin de vous proposer des plats en conséquence

Pour les tables de plus de 6 convives veuillez grouper votre commande svp

Ou privilégez notre menu

**Notre restaurant ferme en semaine à maximum à 23h**

**Et le week-end à maximum à minuit**

**Une addition par table**

## **Le Menu (servis par table entière)**

### **Entrées 1**

Terrine de biche aux girolles maison

Pickles de griotte

Ou

Saumon mariné

Gin et pamplemousse

### **Entrée 2**

Foie gras poêlé

Crumble de châtaigne

Crème de champignons des bois

### **Les plats**

Chevreuil de nos forêt légumes d'automne

Jus griottes et gingembre

Ou

Filet de dorade au beurre

Coulis de potiron et noisette

### **Le fromage**

Assiette de fromage belge et pain aux noix maison

### **Les desserts**

Crémeux bergamote, pomme verte, kiwi, biscuit sarrasin ,fenouil

Ou

Tarte fine de pommes cuite minute, glace yogourt (+/- 15min)

Menu entré 1, plats, dessert 3 plats 48,00€

Menu entrées 1 et 2, plat dessert 4 plats 58,00€

Menu entrées 1 et 2, plat, fromage ou dessert 4 plats 68,00€

Menu entrée 1 et 2, plat, fromage, dessert 5 plats 78,00€