

## CÔTÉ SALÉ

### ENTRÉES

Les six Huîtres « Gillardeau »	21,00
Le Foie gras cuit au Torchon, Chutney d'automne	22,00
La Salade de Homard, Céleri rémoulade et Tomates confites	28,00
Les Croquettes aux Crevettes grises	16,00
Les Saint Jacques rôties, Crème de Cèpes et Lard croustillant	30,00

### PLATS

Le Faisan rôti à la Brabançonne, à la Normande ou à la Crème (2 cvts)	54,00
Le Râble de Lièvre, Sauce Poivrade ou Arlequin (2 cvts)	60,00
Les Noisettes de Chevreuil, Sauce au Poivre vert	34,00
Le Chateaubriand de Boeuf irlandais grillé, Sauce Béarnaise	p.pers. 32,00
La Sole tout simplement Meunière	32,00
Le Pot au feu de Homard, Saint Jacques et filet de Sole	32,00

Une entrée choisie dans les Menus : 21,00  
Un plat choisi dans les Menus : 25,00

## CÔTÉ SUCRÉ

- L'Assiette de Fromages frais et affinés
- L'incontournable Dame blanche
- La Crème brûlée à la Vanille Bourbon
- Le Café liégeois « Ouf ti »
- La Poire façon « Fine bouche »
- La Tarte tiède à la Cassonnade, Glace Vanille
- La Crêpe normande flambée au Calvados

A la carte, choix de Dessert : 9,00

## MENU GOURMAND

42,00

Avec vins : supplément de 20,00 pp

L'Emincé de Coquilles Saint Jacques, crues et marinées,  
Champignons sauvages

Ou

Les Nems croustillants de Pieds de Porc et Escargots « Petit gris »,  
Salade automnale

Ou

La Poêlée de grosses Crevettes, Effiloché de Chicons et  
Sauce crémeuse au Safran

Le Duo de Cailles rôties à la Broche, Galette de Pommes de terre au Chorizo

Ou

L'Emincé de Magret de Canard, Potimarron et Pommes caramélisées

Ou

Le Filet de Daurade rôtie, Mousseline de Chou-fleur et Jus de Crustacés

Le choix de Desserts

## MENU TRADITION

35,00

Une suite harmonieuse de trois plats, en fonction des produits du marché