

Dégustez notre champagne brut maison:48€

les entrées froides

Escavêche à la truite Edgard et Madeleine	18€
Le jambon fermier et son nid de salade	16€
Le saumon fumé d'Écosse extra doux	20€
La salade de crevettes grises de Zeebruges	22€
La salade folle de magret et foie gras de canard	22€
Le saumon cru d'Écosse à l'huile d'olives et fleur de sel	22€
Le foie gras de canard maison	24€
La salade gourmande de saumon fumé,foie gras et st jacques grillées à la fleur de sel	24€
La salade croquante de st jacques fraîche	24€

Les entrées chaudes et les poissons

La truite meunière	18€
La truite au bleu,échalotes ou amandes	20€
La sole meunière	26€
Les filets de sole sauce mousseline ou légumes crème	26€
Le saumon d'Écosse grillé au beurre de Meaux	20€
Le saumon d'Écosse grillé sauce béarnaise	20€
Les st jacques grillées au beurre de sauternes	24€
Les st jacques meunière	24€
Les gambas grillées à l'huile d'olives et fleur de sel	22€
Le duo de gambas grillées et st jacques au sauternes	24€
Le duo de filet de sole et crevettes grises mousseline	26€

Nos préparations de homard

Le homard en belle-vue 2 pers	46€
Le homard grillé ou flambé crème 2 pers	48€
Le homard à la nage 2 pers	48€
Le homard crème petits légumes 2 pers	48€

En saison les huîtres de Bretagne par 6,9 ou 12

Notre menu à 48€

*Le foie gras de canard maison
ou
Le homard en belle-vue ou grillé ou flambé
ou
Les st jacques grillées au beurre de sauternes*

»»»»»

*Le pigeonneau à la sauge
ou
La sole meunière
ou
Le méli-mélo de ris et rognon de veau à la chimay bleu
ou
Le contre-filet à votre façon*

»»»»»»»»»»

Le dessert au choix

Notre menu à 68€comprenant 1/2 bouteille de champagne par personne

*Le foie gras maison
ou
Les st jacques grillées au sauternes
ou
La salade gourmande*

»»»»»

Le homard suivant votre choix

»»»»»

Le dessert au choix

Notre escavêche à la truite accompagnée de frites 20€

Les volailles

<i>Le poussin rôti frites et salade</i>	20€
<i>Le poussin à l'estragon</i>	22€
<i>Le pigeonneau à la sauge</i>	24€

Les viandes et les abats

<i>Le rognon de veau échalote, moutarde, liégeoise béarnaise ou à la Chimay bleu</i>	22€
<i>Le ris de veau à la trappiste de Chimay</i>	28€
<i>Le ris de veau meunière</i>	28€
<i>Le méli-mélo de ris et rognon de veau à la Chimay bleu</i>	26€
<i>L'entrecôte frites et salade</i>	22€
<i>Le contre filet 2 pers sauce au choix</i>	48€
<i>Le filet pur frites et salade</i>	26€

*Supplément de sauce 2€ : gorgonzola, béarnaise, sauce poivres crème
Rossini*

Supplément de frites 3€

***A partir du 15 août ouverture de la chasse: canard aux petits oignons,
chevreuil, etc***