

Brasserie – Restaurant
Le Bord'Eaux

Notre menu du jour de l'an

Les amuses-bouche chauds et froids

La poêlée de saint Jacques fine champagne

ou

Le foie gras de canard et sa brioche sucrée

ou

Le terre et mer d'escargots et scampi à l'ardennaise

Le sorbet au citron et son Eau de Villée

Le dos de saumon façon Nantua (sauce bisque)

ou

Les filets de faisan à la brabançonne (chicons)

ou

Les médaillons de biche sauce grand veneur

Le dessert de l'an neuf

45,00 € par personne

Nous vous souhaitons une excellente année 2024