



Suggestions de saison

ENTRÉES

<i>Petits gris de Namur, ses légumes, beurre d'ail</i>	16€
<i>Croquettes au Pavé de Stoumont et jambon d'Ardenne</i>	18€
<i>Crème de petits pois, ses brisures de jambon séché</i>	8€
<i>Salade tiède de cailles</i>	17€

PLATS

<i>Cuisse de lapin aux pruneaux, purée de pommes de terre, salade de chicons</i>	24€
<i>Jambonneau cuit basse température, sa sauce moutarde à l'ancienne au miel, gratin de légumes, pommes de terre au four</i>	24€
<i>Côte à l'os, Béarnaise maison, Salade de blé, Frites</i>	39€
<i>Tagliatelles au saumon frais, ses légumes sautés</i>	23€





MENU

de saison

**Croquette au Pavé de Stoumont
et jambon d'Ardenne**

Jambonneau cuit basse température,
Sauce moutarde à l'ancienne au miel
Gratin de légumes
Pommes de terre au four

Sorbet fruits des bois au Cava

39€/pers.

SUGGESTIONS DES VINS

VIN BLANC

ALIESTRE
ESTREMOZ - PORTUGAL
REGION ALENTEJO
Cuvée 2023

VERRE: 6.00€
1/4 L: 10.50€
1/2 L: 18.50€
BOUTEILLE: 27.00€



VIN ROUGE

PERIQUITA RESERVA
AZEITAO - PORTUGAL
REGION PENINSULA DE SETUBAL
Cuvée 2022

VERRE: 6.50€
1/4 L: 11.00€
1/2 L: 20.00€
BOUTEILLE: 29.00€

