



Carte du soir



## Lunch du 21 au 24 novembre

*Tartare de saumon Ecosse « Label rouge », clémentine, avocat et coriandre*

*OU*

*Croquette Ardennaise (fromage Chimay et jambon d'Ardennes)*

---

*Daurade poêlée, risotto de frégoles au coulis de crustacés et poireau confit*

*OU*

*Filet pur de porc en basse T°, chutney de mangue et purée de panais*

---

*Cramique en pain perdu, glace aux figues*

*OU*

*Salade de fruits frais de saison* 

*2 services 27 €*

*3 services 31 €*