



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 frévola 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 €