APÉRITIF

Chandon Garden Spritz [Spritz, écorce d'orange, herbes, épices]	13,00 €
Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, jus de Yuzu, jus de citron]	13,00 €
Cocktail „Oudler Mule” [VerviGin, Ginger Beer, jus de citron]	13,00 €
Cocktail „Martini Star“ [Wodka, fruit de la passion, vanille, lemone]	13,00 €
Cocktail „Amaretto Sour“ [Amaretto, jus d'orange, lemone]	13,00 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, airelles, menthe]	9,50 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, framboise]	9,50 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	13,00 €
Crémant	9,00 €
Apéritif „Annie” [crème de pêche avec Crémant]	9,50 €
Hugo I Apérol Spritz	9,50 €
Gin Tonic [Hendrick's ou régional]	12,00 €
Martini I Porto [Blanc I Rouge]	8,00 €
Porto Graham's 10 Jahre	11,00 €
Pineau des Charentes I Sherry I Picon I Cynar	8,00 €
Ricard I Campari [Orange, Soda]	9,00 €
Mocktail „Lazy Red Cheeks “ [framboise, violette, lemon, sucre de canne] [sans alcool]	9,50 €
Mocktail „Sunshine“ [fruit de la passion, vanille, lemon] [sans alcool]	9,50 €
Mocktail „Le Philippe“ [orange sanguine, mandarin] [alkoholfrei]	9,50 €
Gin 0,0% Tonic [sans alcool]	9,50 €
Crodino Bitter Orange [sans alcool]	8,00 €

MENÜ “LE JARDIN”

Carpaccio de boeuf régional juste saisi
à l’huile de truffes blanches, copeaux et chips de parmesan

Filet de porc ibérique, jus corsé
légumes croquants, gratin dauphinois

Trilogie de crèmes brûlées „goût de la cheffe“

---

60 €

Ce menu est servi sans changement

ENTRÉE

Carpaccio de boeuf régional juste saisi à l'huile de truffes blanches, copeaux et chips de parmesan [1,5,7,8,10]	25 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées brunoise de pommes espuma Calvados "Pays d'Auge" [1,5,7,8,11]	34 €
Filet de daurade royale sur lit de riz basmati et petits légumes nuage de beurre blanc au champagne [1,2,3,4,5,7,9]	25 €
Potage de saison [1,3,5,7,8,9,12]	10 €

PLAT

Filet de porc ibérique, jus corsé légumes croquants, gratin dauphinois [1,3,5,7,9,10]	35 €
Tournedos de bœuf régional aux cinq poivres, croquettes [1,3,5,7,9,10]	46 €
Feuilleté de riz de veau aux morilles [1,3,5,7,9,10]	44 €
Filet de maigre [poisson], pommes grenailles hollandaise [1,3,4,5,7,9]	37 €

Accompagnements [1,3,5,10,12]

VÉGÉTARIEN

Lasagne de légumes, sauce à la noix de coco et au persil [1,3,5,7,8,9] 31 €

POUR LES ENFANTS

Filet de poulet, frites belges et compote de pommes [1,5,7,12] 19 €

DESSERT

Glace vanille-tahiti maison au chocolat belge [1,3,5,7,8]	14 €
Trilogie de crèmes brûlées „goût de la cheffe“ [1,3,5,7,8,11]	14 €
Café gourmand [1,3,5,7,8,11,12]	17 €
Toffifee à la Francine [1,3,5,7,8,12]	14 €
Espresso Martini, glace cardamone [1,3,5,7,8,12]	15 €
Assortiment de fromages, noix, chutney pain fait maison [1,5,7,8,11]	17 €

Cher visiteur !
Par la présente, nous souhaitons vous informer
les éventuelles substances allergènes.

1	Céréales
2	Crustacés
3	Oeuf
4	Poisson
5	Arachides
6	Soja
7	Lait
8	Fruits à coque
9	Céleri
10	Moutarde
11	Sésame
12	Sulfites
13	Lupin
14	Mollusques