

## Notre menu

### **Terrine de foie gras maison**

Compotée de vinaigre balsamique et son toast  
(C) - (S) - (M)

-----

### **Noix de Saint-Jacques**

Poireaux braisés, beurre blanc  
(S) - (M)

-----

### **Sorbet framboise**

Fraise des bois  
(S) - (M)

-----

### **Magret de canard de « Floumont »**

Sauce aux herbes et à la bière  
Légumes chauds, pommes de terre grenaille  
(C) - (S) - (M)

-----

### **Assiette de fromages régionaux**

(M)

-----

### **Mini crêpe aux fruits**

(C) - (S) - (M)

(C) Menu Chaleur = Trois services	34,00€
(S) Menu Soleil = Cinq services	45,00€
(M) Menu Les Mignéés = Six services	51,00€

**Forfait vins accompagnant le menu Soleil et le menu Les Mignéés**  
**25€/personne**

## Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen  
Artisan glacier*

### **Glaces aux choix**

Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache

#### **Deux boules**

3,50€

#### **Trois boules**

5,00€

### **Sorbets aux choix**

Citron, passion et framboise

#### **Deux boules**

4,00€

#### **Trois boules**

5,50€

### **La Brésilienne**

6,00€

### **Le café glacé alcoolisé**

6,00€

### **Le café glacé traditionnel**

6,00€

### **La coupe pistache**

6,00€

### **La crème brûlée**

6,50€

### **Moelleux au chocolat, crème anglaise**

6,50€

### **La dame blanche en trilogie**

7,00€

### **Profiteroles au chocolat et glace vanille**

8,50€

### **L'assiette de fromages du coin**

9,50€

# **Bon appétit à tous et toutes !**