

Nos plats.

*** Les plats de poissons**

Dos de cabillaud, dés de légumes frais et crème de vin blanc

Pavé de ton rouge « mi cuit » « n croute de sésame, sauce vierge

Filet de sole poché, crème de safran et dés de tomates fraîches

Filet de dorade rôti aux tomates fraîches et olives vertes

Loup de mer en croute d'aubergine, crème a l'échalote et vin blanc

Pavé de saumon cuit vapeur, sauce aux herbes et citron

Filet de rouget grillé, spaghetti de légumes, crème a l'échalotes

***les plats de viande et volaille.**

Filet de veau rôti aux champignons et jus de truffes

Filet d'agneau poêlé, demi-glace au cognac et thym citronné

Suprême de pintadeau, fromage blanc et tomates confites

Suprême de volaille fermière à la moutarde à l'ancienne et cognac

Ballotine de volaille farcie a l'orange et cognac

Coucou de malines farci mozzarella et tomates séchées

Rôti de dindonneau en tranche, crème aux champignons

Magret de canard poêlé, sauce a l'orange

Filet de porc en aiguillette, sauce brune au jus de cuisson

Cuisse de lapin aux pruneaux et bière brune

Médailon de rôti porc rosé basse température en sauce

Escalope de volaille au paprika

Osso bucco de veau à la milanaise, tagliatelle

Caille farcie aux petits légumes

Escalope veau panée, jambon de parme, mozzarella et tomate fraîches

Courgette farcie au fromage

Pain de viande maison au fromage, lardé fumé sauce aux champignons

Pain feuilleté ardennais, jambon fumé et fromage d'abbaye