



**Menu Clin d'œil Mars 2024**  
**Week-ends des 2/3 - 9/10 -16/17 – 23/24 – 30/31**

**Premiers plaisirs**

Ravioles de saumon aux petits légumes, pesto curry rouge

Ou

Cassiolette de scampis :

- San daniele

- Echalotte vin blanc

Ou

Pâté ardennais, mini poire farcie, confit d'oignons

Ou

Croquettes de crevettes, salade croquante

Ou

Brochette de scampis rôtis au four et 3 sauces froides

\*\*\*\*\*

Tagliata bœuf roquette, parmesan et tomate confites, frites

Ou

Duo de solettes meunière

Ou

Pavé de bœuf grillé crudités frites

Ou

Bouchée à la reine sauce suprême et frites

Ou

Médailon de veau, moutarde Bister et miel, gratin duphinois

Ou

Onglet à l'échalotes,

\*\*\*\*\*

Suppléments 3€

Sauce 2 poivres – champignons - Choron – Béarnaise

**Prix du menu 28€**

**Forfait boissons (eaux, vins, bière, soft) : 15 € TVAC**

**Forfait sélection prestige (eaux, vins, bière, soft) : 22 € TVAC**

**Secondes Saveurs**



## Carte desserts

<i>Mousse chocolat crème siphon</i>	8€
<i>Coupe Mikado (mousse chocolat, boule glace vanille, crème siphon)</i>	9€
<i>Crème brulée spéculoos</i>	8€
<i>Pain perdu, émincés de pommes, glace fleur de lait et caramel beurre salé</i>	10€
<i>Dame blanche chocolat Callebaut et crème fleurette</i>	9€
<i>Tarte tatin</i>	10€
<i>Brésilienne</i>	8€
<i>Moelleux chocolat cœur coulant, glace fleur de lait</i>	9€
<i>Profiteroles glacées, chocolat Callebaut</i>	10€
<i>Café gourmand</i>	10€
<i>Sabayon (2 personnes)</i>	18€
<i>Irish coffee</i>	8€