

NOTRE CARTE

ENTREES

Tête de Veau Sauce Ravigote (Calf's head with ravigote sauce)	14,00 €
12 Escargots de Bourgogne (12 Snails)	14,00 €
Ficelle Picarde (Pancake with ham, hasched mushrooms, cream and cheese)	12,00 €
Feuilleté de Ris de Veau Sauce Madère (Flaky Pastry sweetbread Madere sauce)	18,00 €
Terrine de Canard et Jambon de Savoie (Chef's special Duck Pate and Smoked Ham)	14,00 €
Assiette de Saumon Fumé (Smoked Salmon)	16,00 €
Flamiche aux Poireaux (Flaky Pastry with Leeks, Maroilles and Cream)	12,00 €

PLATS

Magret de Canard Sauce Poivre Vert (Fillet of Duck pepper sauce)	19,00 €
Tournedos Grillé Maître d'hôtel (Fillet of Beef Grilled)	26,00 €
Médailillon de Selle d'Agneau et ses petits légumes (Saddle of Lamb with vegetables)	21,00 €
Entrecôte Grillée Maître d'hôtel (Grilled rib-eye steak with parsley sauce)	24,00 €
Rognon de Veau à la Moutarde (Kindey of Veal with mustard sauce)	24,00 €
Filet de Dorade Royale et ses légumes (Fillet og Sea Bream)	19,00 €
Gambas Flambées au Whisky (Flambed Prawns at Whisky)	22,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée (creme brulee)	6,50 €
Mousse au Chocolat (Chocolate mousse)	6,50 €
Tartelette de Saison (Tartlet)	7,00 €
Choux Profiterolles au chocolat Chaud (hot chocolate profiterole puffs)	9,00 €
Tiramisu du moment (Tiramisu)	7,00 €
Café ou Chocolat Liégeois (Coffee or chocolate Liegeois)	8,50 €
Assiette de Fromages (Cheese)	7,00 €