

Carte de printemps

Plats signatures du chef

- *Émulsion de Plates de Florenville et foie gras poêlé, jus truffé, crumble de jambon G.Blaise au parmesan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Homard rôti au thym, beurre fouetté au Sancerre ±500gr (1,2,6,7)* **PDJ**
- *Filet mignon de porc fermier cuit à basse température, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7)* **22.50**
- *Crêpe Normande caramélisée, flambée (ou non) au Calvados, glace vanille (1,3,7)* **12.50**

Entrées froides

- *Mousse de canard au foie gras et magret aux fruits rouges, jeunes pousses acidulées (1,7,8)* **23.50**
- *Saumon gravlax maison au thé matcha, pickles de concombre et yaourt au raifort (1,4,7)* **26.50**
- *Bouchon de foie gras maison, chutney kiwi-rhubarbe (1,8)* **27.00**

Entrées chaudes

- *Cappuccino de célerirave, truffe fraîche râpée, petits gris poêlés et pancetta croustillante (1,7,9)* **20.50**
- *La grande croquette maison au fromage d'Orval, salade et écrasé de Plates de Florenville au lard confit (1,3,5,7)* **16.00**
- *Croquette de volaille, salade et ketchup maison (1,3,5,7)*

1 pièce	8.00
2 pièces	15.50
3 pièces	21.00
- *Croquette aux crevettes grises de la Mer du Nord, salade, wakamé et germes de soja (1,2,3,4,5,6,7)*

1 pièce	10.00
2 pièces	19.50
3 pièces	27.00
- *Cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail (1,7)* **20.50**
- *Émulsion de Plates de Florenville et foie gras poêlé, jus truffé crumble de jambon au parmesan (1,3,5,7)* **28.00**
- *Scampis flambés, risotto aux champignons de saison, jus brun relevé au poivre rouge de Kampot (2,4,7)* **18.50**
- *Ravioles de saumon à l'aneth, fenouil et citrons confits (1,2,3,4,7,9)* **20.50**

Pâtes et salades

- *Spaghetti bolognaise (1,3)* **14.50**
- *Fettuccini aux noix de Saint-Jacques et scampis sautés, crème de poireaux au curry (1,2,3,4,7)* **24.50**
- *Salade Florentine (canard confit, foie gras, filet de caille fumé, pdt) (1,7,8,10)* **25.00**

Plats végétariens V

- *Carpaccio de « saumon fumé » végétal, gaspacho Bloody Mary (1,9)* **21.00**
- *Croquette au fromage d'Orval, écrasé de Plates de Florenville aux herbes (1,3,7)* **16.00**
- *Gratiné de ravioles du Dauphiné*, champignons et épinards (1,3,7)* **22.00**
- *Tofu grillé, crémeux de céleri et émulsion de Plates de Florenville, truffe fraîche râpée (1,3,6,7)* **25.00**

Côté Brasserie

- Tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord, frites (2,3,5,10) 23.50
- Boulettes maison sauce tomate, frites (1,3) 15.00
- Floriflette : fromage d'Orval, lardons, oignons, pommes de terre, crème (7) 15.50
- Filet américain préparé par vos soins, frites, salade (3,5,6,10) 20.50
- La grande croquette maison au fromage d'Orval et jambon fermier maison, frites et salade (1,3,5,7) 23.00
- Trio de croquettes (volaille, crevette, fromage Orval), salade (1,2,3,7,9) 22.50
- Croustillant de pieds de porc sauce gribiche, frites, salade (1,3,6,7,10) 19.50

Côté mer

- Scampis flambés, risotto aux champignons de saison, jus brun relevé au poivre rouge de Kampot (2,4,7) 25.50
- Ravioles de saumon à l'aneth, fenouil et citrons confits (1,2,3,4,7,9) 25.50
- Ballotine d'aiglefin et langoustine, antiboise, salicornes, sauce aurore au jus d'huîtres, mousseline de Plâtes de Florenville (2,3,4,7,14) 29.50
- Homard rôti au thym, beurre fouetté au Sancerre ±500gr (1,2,6,7) PDJ

Côté terre

BŒUF CUIT AU JOSPER GRILL

- Pavé de bœuf Irlandais 25.00
- Entrecôte (viande de Gaume) 30.00
- Steak au poivre à l'ancienne (viande de Gaume) (poivre concassé, cognac, crème) (7) 26.00
- Contre-filet de bœuf Irlandais mûré, servi bleu ou saignant uniquement 37.00
- Côte de bœuf Irlandaise marinée au Jack Daniel's sauce barbecue maison (1 pers. ±450gr servi bleu ou saignant uniquement) 34.50

Les sauces Maison (sans supplément)

poivre vert (7,9), roquefort (7), champignons (7), crème au fromage d'Orval,
beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7)

- Boulettes de veau maison à la bière d'Orval façon Grand-Mère (lardons, oignons, champignons) (1,3,7) 19.00
- Filet mignon de porc fermier cuit à basse température, légèrement fumé puis gratiné au fromage d'Orval (3,7) 22.50
- Tian d'agneau à la provençale, crème d'artichaut au chorizo (7,9) 31.50
- Onglet de veau aux morilles 30.00
- Coucou de Malines des Beaux Chênes*, inspiration coq au vin (1,3,7,10) 28.50
- Rognons de veau flambés à l'Arduenna gin*, billes de légumes colorées parfumées au thym (1,7) 27.50

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

frites (7), croquettes de pommes de terre (1,3,7),
gratin dauphinois (7), pomme de terre au four (7).

- Supplément sauce 4.00
- Supplément frites, croquettes, pommes de terre four 3.00
- Supplément gratin dauphinois 5.00

Plats enfants jusqu'à 12 ans

- *Spaghetti bolognaise, 1 boule de glace au choix (1,3,7)* **9.50**
- *Boulette maison, sauce tomate, frites, 1 boule de glace au choix (1, 3,7)* **9.50**
- *Suprême de poulet à la crème, frites, 1 boule de glace au choix (7)* **10.00**

La boule de glace est offerte

Les desserts

- *Brésilienne (moka, chantilly, caramel) (1,3,7,8)* **10.00**
- *Dame Blanche (vanille, chantilly, chocolat chaud) (1,3,7,8)* **10.00**
- *Coupe de glace au chocolat blanc, brownies aux noix de pécan, crème de noisettes (1,3,7,8)* **11.00**
- *Coupe de glace et sorbet au choix* **3.50/boule**
 - *Glaces : vanille, chocolat noir, moka (1,3,7,8)*
 - *Sorbets : citron, framboise, passion*
 - *Supplément chantilly (7)* **0.50**
 - *Supplément chocolat chaud* **0.80**
- *Mousse au chocolat noir et cookies au thé vert matcha (1,3,7,8)* **10.00**
- *Tiramisu maison au spéculoos (1,3,7)* **10.50**
- *Tarte citron – yuzu meringuée (1,3,7,8)* **11.00**
- *Paris-Brest, crème glacée au nougat de Montélimar (1,3,7,8)* **11.00**
- *Crêpe Normande caramélisée, flambée (ou non) au Calvados, glace vanille (1,3,7)* **12.50**
- *Café/thé gourmand* **12.00**
- *Champagne gourmand* **18.00**
- *Assiette de fromages (1,7,8)* **11.00**

* *La raviole du Dauphiné, fabriquée à Romans-sur-Isère et dans le Royans (département de Drôme et Isère). C'est une IGP.*

* *Élevage des Beaux Chênes, Noirefontaine (Bouillon).*

* *Arduenna gin combine la fraîcheur du sapin, la douceur de la fleur de sureau et la rondeur de la mirabelle, offrant un véritable voyage au cœur de la nature ardennaise.*