

### **Pour les végétariens et vegan en entrée**

Toast aux champignons nature 12 € (VEGAN)  
Tofu gourmand en rilette, noix et câpres, toast (pain gus de Mazée) 15 €  
Ravioles de pois chiche croustillant, céleris, pommes, jus aux herbes fraîches 16 € (VEGAN)  
Terrine de légumes de saison, crème végétal au pesto 17 € (VEGAN)

### **Pour les végétariens et vegan en plat**

Hamburger, pavé végétal, poêlée de légumes du moment et fromage de Lumsonry 15 € (VEGAN)  
Aiguillettes no chicken curry coco, légumes de saison , riz Basmati 15 € (VEGAN)  
Spaghettis de quinoa façon bolognaise végétale 15 € (VEGAN)

### **Entrées froides & Entrées chaudes**

Soufflé de brochet et queues d'écrevisses, crème de safran de St Pierre 21 €  
De la tête au pieds du cochon en chaud froid : carpaccio de pied et croquette de joue et sabayon de Lupulus brune 19 €  
Pâté en croûte, canard de la Sauvenière, ris de veau, foie gras champignon, noisettes, pistaches, condiment à l'orange, échalotes caramélisées, raisin confit 17 €  
Mousse de truite fumée et saumon fumé de la maison Dawagne, pommes granny, cresson de fontaine 19 €  
Crème ou potage du jour 3,50 €  
Noix de St Jacques snackées, sauce vierge 19 €  
Gros de gris de Seloignes, croustade de tian, chèvre "La Machine" mousseline au basilic 15 €  
Escalope de foie gras de canard de la ferme de la Sauvenière à la plancha, crumble aux amandes, rhubarbe et cerises 19 €

### **Côté mer**

Pavé de saumon mi-cuit maison Dawagne, mousseline "Millevertus Blanchette" de citron vert, pommes en robe des champs 22€  
Sole de la mer du Nord simplement meunière, servie en filets, beurre, persil, citron et pommes vapeur 34 €  
Dos de sandre cuit à l'unilatéral, boudin de homard, cresson, petits légumes, sauce nantua, purée à la truffe 26 €  
Moules marinière selon arrivage (1kg 100 par casserole, servies avec frites, pain & beurre) 21 €  
Avec sauces : poivre vert/au vin blanc/à l'ail/moutarde/ardennaise/provençale/chef 23 €

### **Côté viande**

Entrecôte nature (+/- 350 gr) 22 €  
Pavé de boeuf (+/- 250 gr) 18 €

Sauces à 3 € : poivre vert/poivre rose/poivre gris/provençale/diable/moutarde

Sauces à 3,50 € : béarnaise/choron/roquefort/archiduc

Sauces froides à 1,50 € : mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse, tartare

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Le plat signature du Chef Fabrice Collard :

La volaille bio , "Ferme de lumsonry" préparé en 3 façons (servi en même temps mais dans 3 cassolettes différentes)  
Le filet en basse T° crème de foie gras , la cuisse mijotée façon coq au vin, l'aile en vol au vent aux écrevisses

Jambonneau (700 g) fumé en croûte de mie de pain, crème de moutarde à l'ancienne (+- 20 min de cuisson) 19 €

Côtes de canard snackées, miel et vinaigre de framboise et parmentier de cuisse confite au chou-fleurs 22 €

Lapin à la bière et aux orties (spécialité de Philippeville), légumes du moment, pommes croquette 18 €

Saucisse de veau fumée à la truffe, pavé de ris de veau, galette de pomme de terre et oignons rouges, mousseline de champignon châtaigne bio 23 €

Médaille d'agneau basse T°, poêlée de fèves de marais et épinards, jus corsé aux cerises, pommes de terre et tomate au four 22€