

Pour les végétariens en entrée

Toast aux champignons de Paris nature 12 € ou à la crème 13 €
Toast aux champignons des bois selon cueillette : prix du jour
Salade de betterave et de fromage de chèvre 14 €
Trio de houmous, betterave, pois chiche et lentilles, toast à la châtaigne 15 €

Pour les végétariens en plat

Cheeseburger végétarien, salade, frites de panais et de patate douce 15 €
Omelette végétarienne, salade, frites ou pommes nature 12,50 €

Entrées froides & Entrées chaudes

Os à moelle simplement au four et fleur de sel, servi d'un croustillant de pied, joue et jarret confit 16 €
Carpaccio de biche, aspic de chanterelles, haricots coco, crumble de parmesan 19 €
* Terrine de colvert aux cerises confites et Porto rouge, salade composée, légumes pickles 17 €
*Marbré de foie gras de la ferme de la Sauvenière au naturel, gelée de cassis, sorbet à la vulgaris rouge 19 €
Crème ou potage du jour 3,50 €
* Oeuf parfait 63° forestier, jambon de marcassin fumé, mesclun, légumes racines et quinoa 16 €
Vol au vent de chair d'écrevisses, beurre blanc au pamplemousse, caramel de soja 17 €
*Escalope de foie gras poêlé, brunoise de pommes flambées au whisky "Wild Weasel" et bouillon de thé chocolaté 19 €
*Croquette de fromage du bois de Virelles aux orties et petit gris de Warnant, émulsion d'ail fumé 17 €
Noix de St-Jacques poêlées au sirop de betterave, purée de céleris rave aux noisettes, tuile de betterave 18 €

Côté mer

Filet de truite cuite à l'unilatéral, boudin blanc, cèpes, sabayon à la safranella, pdt grenaille poelées 20 €
* Sole de la mer du Nord simplement meunière, servie en filets, beurre, persil, citron et pommes vapeur 34 €
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/roquefort 23 €

Côté viande & gibier (gibier servi à partir du 13 octobre)

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 € : mayonnaise, ketchup, moutarde, andalouse, tartare

Supplément salade : 4 €

Supplément légumes chauds : 6 €

Pavé de biche flambé au thym, choux rouge, potée de céleris raves et choux de Bruxelles 21 €

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

*Magret de canard de la ferme de la Sauvenière, carotte, salsifis, chutney de poire et coing, café, agrumes 20 €

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

Echine de sanglier cuisson lente sauce à la Chinelle ambrée, poêlée de légumes du moment 20 €
Côte de veau en cocotte jus à la moutarde, coriandre et orange confite, tagliatelles fraîches 23 €