

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€