

- Ballotine de chèvre frais au magret fumé et miel d'acacia
- La tranche de foie gras de canard, trio de confitures, pain brioché (Supp.4€)
- Ravioles de King Crabe, crème aux herbes fraîches du jardin
- Fricassée de scampi et Saint-Jacques, curry et coco, chips de patate douce

\*\*\*

- Crème de potiron, Bacon et croûtons

\*\*\*

- Civet de biche, poire jefke et airelles, P. amandine

- Tranche de cochon de lait aux figues, galette de pommes de terre

- Tournedos de lotte, crème d'écrevisses, salicorne, purée au beurre frais

- Nage de homard aux petits légumes du jardin, P. grenailles (Supp.6€)

\*\*\*

- Douceur au chocolat blanc, cœur de framboises et son coulis

- Fondant au chocolat noir et noisettes, crème vanille

- Tartelette frangipane et poires du verger et son coulis

**Un service en plus ? l'assiette de fromages (Supp.5€)**

**-Dégustation de fromages, Mesclun de salade, petit pain aux noix**



**MENU 4 SERVICES  
A EMPORTER**

**39,00€**

**Réservation par téléphone  
min. 3 jours à l'avance:**

**0474 10 03 33**

**Enlèvement :  
les 24 & 31 /12/20  
de 11H à 17H**

N de compte : BE12 0017 5101 4492

## **MENU ENFANT 15€**

Croquette au fromage

\*\*\*

Boulette sauce tomate

\*\*\*

Mousse au chocolat

## **Sélections de vins**

### **Bulles :**

Champagne « Boever », Grand Cru

22€

Cava Juve Masana, Espagne

12€

### **Blanc :**

Pinot Gris « Peter Weber », Alsace

13€

Chardonnay Terre Di Chieti, Abruzzes, Caldora, Italie

13€

### **Rouge :**

Château la Rose Bellevue, Côte de Bordeaux, Bordelais

13€

Côte du Rhône Saint-Esprit « Maison Delas »

15€

## **Aussi pour vos fêtes**

La traditionnelle choucroute alsacienne et ses 5 viandes  
Purée au beurre frais, moutarde de Dijon - 15,00€



**Réservation par téléphone  
min. 3 jours à l'avance:**

**0474 10 03 33**

**Enlèvement :  
les 24 & 31 /12/20  
de 11H à 17H**

N de compte : BE12 0017 5101 4492