

# MENU TERROIR A 23,10 €

*Salade de Croustillant de Chèvre, Miel et Moutarde*

*Crisp Salad of goat honey and mustard*

ou

*Flamiche aux Poireaux et Maroilles*

*Flaky Pastry with Leeks, Maroilles Cheese and Cream*

ou

*Terrine de Canard Maison*

*Chef's special Duck Pate*

ou

*Salade de Gésiers et Magret de Canard Fumé*

*Fresh Salad with Fowl gizzards and smoked fillet of duck*

ou

*6 Escargots de Bourgogne*

*Six Snails*

ou

*Entrée du Jour*

*Starter of the Day*

\*\*\*\*\*

*Filet Mignon de Porc sauce Barbecue*

*Pork fillet with BBQ Sauce*

ou

*Ballotine de Volaille Sauce Basilic*

*Chicken Ballotine Basilic sauce*

ou

*Pavé de Rumsteack Grillé Maître d'hôtel, Frites et Salade*

*Beef Steak grilled, french fries and salad*

ou

*Cuisse de Canard au Poivre Vert*

*Duck's leg with Pepper Sauce*

ou

*Poisson du Moment*

*Fish of the moment*

ou

*Plat du Jour*

*Dish of the day*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée*

ou

*Mousse au Chocolat*

ou

*Coupe glacée (Vanille, Café, Chocolat ou Fraise)*

ou

*Tartelette de saison*

## **NOS FORMULES**

**Servies uniquement le midi**

**Entrée et Plat**

**20,90 €**

-----

**Plat et Dessert**

**19,90 €**

**A choisir dans ce menu**

