

Why Not

ENTRÉES

- COEUR DE SAUMON GRAVLAX, RILETTES AUX CURCUMA ET CORIANDRE, PICKLES DE LÉGUMES- 15,00€
- SAINT JACQUES RÔTIES, PATATE DOUCE ET BEURRE PIMENTÉ MAISON - 16,00€
- FOIE GRAS AU COGNAC, BRISURES DE CÈPES, GELÉE AU COGNAC ET BRIOCHE MAISON CROUSTILLANTE - 18,00€
- FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ, QUENELLE DE THON ET OEUF MAYONNAISE, BALSAMIQUE RÉDUIT, POIVRONS GOUTTES 16,00€
- ASSIETTE DE 6 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 12,00€ **WN**
- ASSIETTE DE 12 ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL MAISON - 18,00€
- GRATIN DE RAVIOLES, GRATINÉ AU VIEUX COMTÉ - 15,00€ **WN**
- DEMI CAMEMBERT RÔTI AU MARC DE CHAMPAGNE, BACON CROUSTILLANT ET PAIN FUSETTE - 16,00€
- TARTE TATIN DE POIREAUX ET DÉCLINAISON AUTOUR DU CHÈVRE - 14,00€ **WN**
- SALADE DU MOMENT ANTIPASTI, PICKLES, COPEAUX DE PARMESAN, OIGNONS FRITS, CROÛTONS ET PIGNONS DE PINS - 14,00€

PLATS

- TENDRE DE VEAU MARINÉ PUIS POÊLÉ, TIAN DE LÉGUMES ET JUS RÉDUIT - 26,00 € **WN**
- DEMI MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE, SALADE TIÈDE DE QUINOA, BOULGOUR, SEMOULE, OIGNONS CÉBETTES, TOMATES, RÉDUCTION PORTO ET VIN ROUGE 24,00€
- CÔTE DE COCHON ARDENNAISE DÉCLINAISON AUTOUR DE L'AUBERGINE, MOUTARDE DE REIMS - 24,00€
- SUPRÊME DE POULET CHAMPAGNE ARDENNE, TARTE ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS - 26,00 €
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU CHAROLAIS NATURE (25,00€), DUXELLES DE CHAMPIGNONS (26,00€), FOIE GRAS (30,00€) AVEC SALADE DU MOMENT, PIGNON DE PIN, OIGNONS FRITS ET COPEAUX DE PARMESAN
- TURBOT GRILLÉ BEURRE À L'AIL TARTE TATIN FONDUE DE POIREAUX - 31,00€
- FILET DE BAR POÊLÉ, SAUCE CRUSTACÉS, ROSE ET PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL - 27,00€ **WN**
- SOLE MEUNIÈRE AVEC GRATIN DAUPHINOIS MAISON - 32,00€

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

- FOIE GRAS POÊLÉ - 11,00€
 - POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD ET AU THYM - 6,00€
-