

Menu Automnal 2023 :

Vendredi Soir :

Tartare de Maatjes aux agrumes et citron vert.

Civet de marcassin aux champignons des bois, airelles, compote et pomme nature.

Tranche glacée vanille et chocolat.

Samedi midi :

Jambon de sanglier, cèleri râpé et fruits confit.

Suprême de poule faisane exotique, chicon à l'orange, pomme duchesses.

Ananas vigneron et sa boule de sorbet.

Samedi soir gastronomique :

Trio de foie gras chaud et froid.

St- Jacques au Safran, compotée de fenouil.

Sorbet melba maison.

Filet de lièvre aux deux moutardes, choux chinois braisé, pomme de terre fromagère.

Bouquet des moines chaud miel et thym.

Assiette gourmande.

Dimanche midi :

Assiette du chasseur ardennais :
Pâté, Jambon et magret de canard fumé.

Tournedos de biche aux girolles, pomme croquettes.

Tiramisu au spéculoos.

Tarif séjour automnal :

2 jours p.p.

½ pension 220€

Pension complète 232€

1 jour p.p

½ pension 140€

Pension complète 208€
