

Menu Gastronomique 2021

Vendredi soir :

*Terrine de poisson aux deux couleurs,
sauce homardine.*

*Cuisse de canard, sauce orange, mijotée de
légumes frais, ramequin de purée au lard.*

*Tarte aux pommes et rhubarbes sur coulis
de mûres.*

Samedi soir :

Velouté d'asperges maison.

Scampis à la parisienne, sauce à l'aneth.

*Sorbet limoncello au citron vert, brochette
de cerise confite.*

*Tournedos de veau Rossini et ça tranche
de foie gras, sauce chasseur, pommes
dauphines.*

*Fromage D'Acremont au filet de miel
artisanal, garniture de fruits.*

Mini éclairs sur crème anglaise.

Samedi midi :

*Dés de pâté de marcassin, foie gras et
magret, sur un meli mélo de trévises.*

*Filet de Perche sauce à l'aneth
citronné, sur nid d'épinard, pommes
rösti.*

Glace vanille et fruits frais.

Dimanche midi :

*Pâté de faisán et sa demi-lune
d'ananas, sur un confit d'abricot.*

*Civet de marcassin, vieille Ardenne,
compote de pomme et airelles, canado
aux rousses.*

Bavarois chocolat sur crème anglaise.

Prix du séjour :

1 jour par personne :

Demi-pension 140€

Pension complète 170€

2 jours par personnes :

Demi-pension 197€

Pension complète 208€

Menu Gastronomique 2021

