

## Menu Gastronomique 2020

### 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 2020*

