

Notre Carte 2023

Entrées :	Jambon d'Ardenne et sa petite salade mixte	12.00
	Toast aux champignons des prés	13.00
	Terrine de campagne et sa petite salade	13.00
	Frisée aux lardons	13.00
	Salade de chèvre chaud	13.00
	Tomate mozarella	12.00
	Scampi crémaillère	14.00
	Cuisses de grenouille à l'aïl	14.00
Plats :	Suprême de volaille archiduc	17.00
	Carbonnades de boeuf	18.00
	Blanquette de veau à la tomate pâtes	18.00
	Cocotte d'agneau	22.00
	Magret de canard aux poivres noirs	22.00
	Steak de bœuf blanc-bleu aux poivres	22.00
	Côte de veau archiduc	22.00
	Jambonneau aux deux moutardes	20.00
	Côtes d'agneau grillées au beurre d'aïl	24.00
	Entrecôte 330gr. aux poivres	26.00

En Saison : Terrine de gibier et son confit d'oignons maison	13.00
Poêlée de champignons des bois	15.00
(cèpes,bolets bay,girolles,sparassis crèpu, Laccaire améthys,chanterelle,pied de mouton)	
Civet de marcassin légumes de saison	20.00
Civet de biche légumes de saison	20.00
Steak de biche et ses légumes	24.00

Nos plats sont servis avec frites ou croquettes ou röstis

Le bœuf et le veau proviennent de la ferme Wathelet juste en face de l'hôtel et de la boucherie de la ferme à Pondrôme.

Les agneaux proviennent de la ferme au long pré d'Hatrival

Les truites proviennent de la pisciculture d'Hatrival

Si vous avez un quelconque problème allergique merci de nous le signaler .