



À la découverte de la Cuisine du Faucon

<i>Foie gras mi- cuit au pain d'épices, chutney de cerises et gâteau mollet</i>	23 €
<i>Tartare de Daurade Royale à la Vanille de Papouasie, croustillant de pain aux céréales, citron caviar, radis rose confit au vinaigre, et tuile à l'Encre de Seiche</i>	21 €
<i>Nos Entrées du menu Faucon</i>	19 €
❧	
<i>Filet de Rouget Barbet, polenta au caviar, sifflet de poireaux glacés, sauce vierge</i>	35 €
<i>Filet de Bœuf de Salers grillé Gratin de pommes de terre, poêlée de Girolles aux herbes fraîches croustillant de Jambon d'Ardennes sauce Langres</i>	36 €
<i>Nos Plats du menu Faucon.....</i>	34 €
❧	
<i>Salade de fruits aux arômes de thé jasmin, menthe et à la rose, sorbet aux herbes</i>	20 €
<i>Cigarette croquante citronnée, Crumble café, diplomate citron, sorbet acidulé et meringue</i>	19 €
<i>Nos Desserts du menu Faucon.....</i>	17 €

Le menu Découverte 85 €

Laissez-vous séduire par une promenade en 5 courses, au gré des saisons, des saveurs & parfums de notre Terroir. Servi au dîner uniquement & pour l'ensemble des convives de la table.

Pour nos amis Végétariens 38 €

*Notre Chef travaille uniquement des produits frais et de saison...
Notre brigade de Cuisine est à même de vous concocter un menu sur mesure.*

Entrée – Plat – Dessert



Le Menu Faucon

60 €

Trilogie de melons et son sorbet

Ou

*Bruschetta à la Truite de Vendresse fumée au Bois de Hêtre,
mousse de citron Yuzu,
avocat, féta, cardamome et œuf frit*



*Pavé de sandre cuit à l'unilatéral, gaufre au Safran des Ardennes,
patates douces, émulsion citron et Yuzu*

Ou

*Carré d'agneau rôti détaillé,
pulpe de carottes au miel de notre région,
cannelloni de courgettes, jus de sarriette*



*Tartelette aux fraises aux saveurs de verveine
façon mille-feuilles,
crème mascarpone vanillée et gelée aux fruits rouges*

Ou

*Cubisme de Forêt Noire
pain de Gênes au Poivre de Timut, crème vanillée,
gelée de cerises au Champagne, sorbet aux fruits rouges et cacao*



Le Menu Découverte

85 €

Trilogie de melons et son sorbet



*Tartare de Daurade Royale à la Vanille de Papouasie,
croustillant de pain aux céréales, citron caviar, radis rose confit au
vinaigre, et tuile à l'Encre de Seiche*



*Pavé de sandre cuit à l'unilatéral, gaufre au Safran des Ardennes,
patates douces, émulsion citron et Wuzu*



Granité Limoncello



*Filet de Bœuf de Salers grillé
Gratin de pommes de terre, poêlée de Girolles aux herbes fraîches
croustillant de Jambon d'Ardennes sauce Langres*



*Cigarette croquante citronnée,
Crumble café, diplomate citron, sorbet acidulé et meringue*



Le Menu Enfant

25 €

Plat-dessert

Cordon bleu fait maison, crème jambon

Ou

*Dos de cabillaud, fagot d'haricots verts
Beurre au citron*

Tartelette aux fraises