



Suggestions

Cocktail

Planteur : Rhum brun & blanc, jus de maracuja et ananas.....14

Entrées

Noix de Saint-Jacques, chicons caramélisés, sauce au Champagne.....21

Trilogie de terrines de foie gras du Chef (*Porto-raisin & muscat-spéculoos*)..... 22

Plats

La Cocotte de Jean-Baptiste

Civet de biche à l'ardennaise et ses pommes croquettes28,5

Cuisse de canard confite, mousseline de potimarron,
pleurotes sautées et jus de volaille à l'orange 32

Linguine aux queues et crémeux de langoustines.....32

Choucroute royale, purée de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne maison..... 30

Vins

Vacqueyras (AOC)

Un vin rouge riche et puissant idéal pour accompagner les viandes rouges et les gibiers
(disponible également en bouteilles de 375 cl et 75 cl)..... 8,5

Côtes de Gascogne (IGP)

Vin blanc doux et soyeux, idéal pour accompagner les fromages et desserts ou
simplement en apéritif 8

Digestif

Expresso Martini Pistache15





Suggestions

Cocktail

Planteur : Rhum brun & blanc, jus de maracuja et ananas.....14

Starters

Scallops, caramelized Belgian endives, Champagne sauce.....21

Chef's foie gras terrine trilogy (*Porto-raisin & Muscat-speculoos*) 22

Main Courses

Jean-Baptiste's Cocotte

Ardennes-style venison stew with potato croquettes28,5

Confit duck leg, pumpkin mousseline,
sautéed oyster mushrooms, and orange poultry jus..... 32

Linguine with langoustine tails and creamy langoustine sauce 32

Royal sauerkraut, mashed potatoes, and house-made old-fashioned mustard sauce30

Wines

Vacqueyras (AOC)

A rich, powerful red wine, ideal with red meats and game
(also available in 375cl and 75cl bottles) 8,5

Côtes de Gascogne (IGP)

A smooth, soft white wine, perfect with cheese and desserts or simply as an aperitif..... 8

Digestive

Pistachio Espresso Martini.....15

