




# NOS SUGGESTIONS

## SUGGESTIONS



Nos suggestions  
ne font pas partie  
d'un menu et  
peuvent toutes  
être choisies  
séparément

### ENTRÉES

STARTERS

14,9 €

---

Toast aux champignons des bois  
*Wild mushrooms toast*

Polenta au fromage de chèvre avec concassée de  
tomates au basilic  
*Polenta with goat cheese and basil crushed tomatoes*

### PLATS

MAIN DISH

22,9 €

---

Fricassée de veau à l'ancienne  
Accompagnement : au choix (voir menu)  
*Old fashioned veal fricassee (side of your choice)*

Ballotine de volaille farcie aux scampis – sauce chorizo  
accompagnement : purée  
*Stuffed poultry ballotine with scampis (mashed potatoes on the side)*

### DESSERTS

11,- €

---

Moelleux au chocolat – boule de glace et crème chantilly  
*Chocolate fondant – ice cream and whipped cream*  
Cuisson de 15 minutes (Cooking Time : 15 Minutes)

Banane flambée au Grand-Marnier  
*Banana Flambé with Grand Marnier*