

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 Pondsôme.

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 .