



Les potages

- *Le Potage du Jour*
 - *La Crème de Tomates*
 - *La Bisque de Homard*
- « Façon du Chef » au Cognac



Les Entrées froides & chaudes

- *La Salade au chevre chaud pané aux Amandes*
- *Le Carpaccio de Bœuf aux copeaux de Parmesan*
- *Le Saumon Fumée sur Toast*
- *La ½ douz. Escargots Bourguignonne*

- *Les Scampis « Façon du Chef »*
- *Le Feuilleté de Lottes aux Champignons avec sa sauce homardine*
- *La Quiche Lorraine*

Les plats principaux

Les Poissons

- *La Truite des Ardennes « Belle Meunière »*
- *Dos de Sandre sur tagliatelles safranées*
- *L'Escalope de Saumon sauce Basilic*

Les Viandes & Volailles

- *L'Escalope de Veau Crème Champignons*
- *Le Cordon Bleu de Veau Crème Champignons*
- *Le Ris de Veau « Ecureuil »*
- *Le Magret de Canard aux Pommes et au Miel*
- *Le Jambon Cru et Cuit / Frites / Salade*
- *L'Entrecôte **
- *Le Tournedos **

** Beurre Maître d'hôtel, sauce au Povre Vert, sauce Roquefort ou sauce aux Champignons*

Propositions Végétariennes

- *La Lasagne Végétarienne*
- *Le Soufflé aux Légumes
gratiné au Fromage*
- *La Quiche aux Courgettes et au Fromage*
- *L'Omelette aux Champignons*
- *Les Ravioles aux 3 Fromages "Maison"*



Les Desserts

- *La Dame Blanche*
- *La Glace Vanille aux Framboises Chaudes*
- *La Crème Brûlée*
- *L'Assiette Surprise « Ecureuil » (5 saveurs)*
- *La Mousse au Chocolat « Maison »*
- *La Tarte tiède aux Pommes
avec sa Glace Vanille*