La Maraudière – Restaurant éphémère

Apéritif de bienvenue et ses mises en bouche, offert par la maison

Entrées (au choix)

- Planche ardennaise : terrine du chef maison, noix d'Ardennes artisanale, et rillettes de truite
- Cocktail de fruits de mer aux agrumes et aux cœurs de palmier - salade croquante
- Moules gratinées « à l'escargot »
- Toast aux champignons façon Rothschild (beurré au foie gras, et nappé d'une sauce Mornay)

Plats (au choix)

- Plat canaille : jambonneau désossé sauce Robert (cornichons, oignons, moutarde, tomate) - garnitures du jour
- Cuisse de lièvre a la périgourdine - garnitures du jour
- Magret de canard au lacquemant de l'Épiphanie
- Filet de lieu sur effiloché de chicons et sauce au curry léger

Pour terminer (au choix)

- Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

ou

- Surprise givrée à la cerise Amarena et au citron, revisitée par les chefs

Prix du menu 3 services (apéritif compris) 50 €

Prix du menu 2 services : entrée et plat (apéritif compris) 45 €

Prix du menu 2 services : entrée ou plat ET fromage ou dessert (apéritif compris) 40 €

Boissons et vins à la carte, à la bouteille, au pichet ou au verre.