



Carte Logis Auberge 1803

Produits Terre, Mer et Tradition

Entrées

- Terrine de foie gras au Ratafia pain brioché maison. 18€
- Le pâté croute de l'auberge salade vinaigrette. 16€
- Tomate cancalaise (tomate farcie à la rillettes de poisson froid). 15€
- Filet de truite fumée, croustillant fromage blanc « Godel » ciboulette. 17€
- Terrine de l'auberge tradition ardennaise 14€





Nos délicieuses salades d'été

- Salade Caesar (Sucrine, poulet, sauce, œuf, croutons). 18€
- Salade du pêcheur. 19€
- Salade fraîcheur du chef (fêta, Pastèque, graines de courge). 18€
- Tomate d'antan, buffala, salade roquette. 18€
- Salade au Chèvre chaud de « Logny-Bogny », lardons, pdt, vinaigre de framboise. 20€

Poisson de saison

- Filet de sandre à la sauce Matelote 22€
- Demi-Homard grillé au four, linguine fraîche, jus de cuisson 32€

Plat

- Tartare coupé au couteau, préparé minute. 22€
- Risotto de Fregola Sarda à la truffe d'été 19€
- Magret de canard, sauce aigre douce aux raisins de Corinthe 21€
- Râble de lapin, sabayon au Chablis, purée moutardée à l'ancienne 22€
- Notre sélection d'entrecôte, bœuf Simmental 25€
Sauce aux choix : archiduc, poivre, béarnaise, roquefort 2€
- Légumes chauds 6€



Menu de saison 35€

Entrées

Filet de truite fumée, croustillant fromage blanc « Godel », ciboulette
Ou

Le pâté croute de l'auberge.

Plats

Râble de lapin, sabayon au Chablis, purée moutardée à l'ancienne.

Ou

Risotto de Frégola Sarda à la truffe d'été.

Ou

Filet de sandre à la sauce Matelote

Desserts

Dame blanche meringuée.

Ou

Le New-York peanut cream.



Entrées

Menu découverte 55€

Terrine de foie gras au Ratafia de champagne, pain brioché maison

Ou

Tataki de thon rouge mariné sashimi

Plats

Demi-Homard grillé au four, linguines fraîches, jus de cuisson.

Ou

Vol au vent et ris de veau & morilles

Fromage

&

Dessert

Parfait glacé aux saveurs exotiques.

