

**Les entrées froides à 26 € :**

- **Le pressé de foie gras d'oie**  
à l'apéritif de la ferme / magret fumé / pain d'épices / chutney aux figues.
- **Le magret de canette**  
farci aux champignons & noix torréfiées / crumble de châtaignes  
confit de coing / grenade.
- **Le saumon façon gravlax**  
marinée aux épices douces & aneth / croquant pignons de pins / mâche.

**Les entrées chaudes à 28 € :**

- **La poitrine braisée aux épices**  
lentilles corail façon petit salé / gelée de betteraves acidulée  
pickles de légumes / croquant saucisse de Morteau.
- **La noix de Saint-Jacques de Dieppe**  
crème de potiron / haddock fumé / châtaignes / graines de courges.
- **Le suprême de pigeonneau rôti**  
cuisse confite / jus corsé / boulgour aux champignons / tempura de chou-fleur.
- **La langoustine**  
servie en ravioles / risotto de salsifis / bisque montée au beurre / poulpe fumé.

**Une petite création glacée vous sera servie entre les deux services.**

- **La pause sorbet**  
aux herbes aromatiques

**Les plats principaux à 32 € :**

- **Le filet de biche**  
servi rosé / sauce airelles / cèpes / poire au vin rouge / fine purée au beurre noisette.
- **La joue de bœuf**  
braisé à la Rochehaut / légumes croquants / foie gras poêlé.
- **Le suprême de coucou de Malines**  
rôti au four / sauce royale / girolles / croquette de pommes de terre.
- **Le filet pur de vache**  
gratiné au fromage d'Orval / sauce bordelaise / pommes fondantes / foie gras.
- **Le filet de maigre**  
saisie sur peau / risotto aux champignons / sauce au vin rouge.

**Les fromages à 15 € :**

- **Le chariot de fromages.**

**Les desserts à 12€ :**

**Merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande.**

- **La pomme caramélisée**  
au cidre et vanille de Madagascar
- **La pomme de terre**  
comme un gâteau yaourt / crème mascarpone vanille bourbon  
(recette de la page 221 du livre « pomme de terre »).
- **Le tou'choco,**  
quenelles de chocolat 70% Equateur / moelleux chaud  
crème glacée chocolat / caramel au beurre salé / crumble.
- **Le café ou thé gourmand,**  
assortiment de mini-desserts du moment.

**Menu Dégustation: 75 €**

**Le magret de canette**  
farci aux champignons & noix torréfiées / crumble de châtaignes  
confit de coing / grenade.

**La noix de Saint-Jacques de Dieppe**  
crème de potiron / haddock fumé / châtaignes / graines de courges.

**La poitrine braisée aux épices**  
lentilles corail façon petit salé / gelée de betteraves acidulée  
pickles de légumes / croquant saucisse de Morteau.

**La pause sorbet**  
aux herbes aromatiques.

**Le filet de biche**  
servi rosé / sauce airelles / cèpes / poire au vin rouge /  
fine purée au beurre noisette.

**La croquette du bois de Virelles à la « Cuvée de Rochehaut »**  
mâche aux 4 saisons  
Ou  
**Le pré-dessert.**

**La pomme caramélisée**  
au cidre et vanille de Madagascar

**Nous vous proposons aussi chaque jour un menu 3 services à 39€/pers.**

**ou**

**Le menu du jour 4 services à 48€/pers.**

**Pour les enfants, nous proposons aussi un petit menu 2 services à 15 €.**

**Menu Plaisirs de l'Auberge : 60 € \***

\*Supp. 10 € avec le fromage sur assiette

**Le saumon façon gravlax**  
marinée aux épices douces & aneth / croquant pignons de pins / mâche.

**Le suprême de pigeonneau rôti**  
cuisse confite / jus corsé / boulgour aux champignons  
tempura de chou-fleur.

**La pause sorbet**  
aux herbes aromatiques

**Le filet pur de vache**  
gratiné au fromage d'Orval / sauce bordelaise  
pommes fondantes / foie gras.

**Le tou'choco,**  
quenelles de chocolat 70% Equateur / moelleux chaud  
crème glacée chocolat / caramel au beurre salé / crumble.

***Si vous êtes sujet à certaines intolérances alimentaires, merci de nous le signaler lors de votre commande.***