



18H – 20H

HÔTEL - RESTAURANT

Carte L'Espine

Notre petite carte propose une cuisine de qualité et des ingrédients frais

Entrées

Scampis à l'ail	14.50€
Duo de pâté de gibier, confit d'oignon rouge, pain brioché	16.00€
Carpaccio de bœuf avec foie gras accompagné d'un dressing au Porto	18.00€

Plats principaux

Cassolette de poisson du chef, purée et légumes chauds (peut contenir fruits de mer)	24.50€
Civet de biche avec Gratin Dauphinois et légumes chauds	26.00€
Filet de canard, sauce à la mangue maison, vitelotte noire et légumes chauds	29.00€

Desserts

Sabayon froid à la bière de Chouffe et crème glacé Bourbon vanille	8.50€
Mousse au chocolat faite maison (chocolat belge Callebaut 75%)	8.00€
Tiramisu au Calvados, pomme Granny Smith, crumble au spéculoos et sauce au caramel	12.00€

Nous vous souhaitons un bon appétit!
Ivo, Anja, Alyssa & Alana

Pour chaque modification de votre plat, un supplément de 2.50€ sera compté.
L'addition est faite par table entière.