

# Menu du mois

*Crème Dubarry aux scampis poêlés*

\*\*\*\*

*Asperges de malines à la flamande, huile de truffes et copeaux de parmesan*

ou

*Tournedos de cabillaud sur son risotto d'asperges vertes fumé*

ou

*Bourse de caille aux pommes et aux figues, lait de coco et curry de Madras*

ou

*Carpaccio de thon rouge et queues de langoustines poêlées au poivron rouge (Suppl. 10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Côtelettes de cochon de lait au miel d'acacia et crème brûlée aux Bintjes*

ou

*Blanc de poulet fermier cuit à l'étuvée d'asperges et le flan de brocolis*

ou

*Paupiettes de sole et de saumon aux senteurs d'asperges, pommes Duchesses*

ou

*Pigeonneau français rôti, aromatisé à la Grimbergen double et au sirop de Liège (Suppl.*

*10,00€)*

\*\*\*\*

*Croustillant de fraises et la crème pâtissière au thym citron*

ou

*Mousse glacée au chocolat noir et la crème anglaise cerises amarena*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 32.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 48.00€)
- ❖ MENU à 37.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 53.00€)
- ❖ MENU à 51.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 73.00€)
- ❖ LUNCH à 26.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
  - Potage : 7.00€
  - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
  - Plat : 24.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
  - Dessert : 8.00€

**Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€**