

Menu du mois

Crème de fenouil au saumon fumé et à l'aneth

Croustillant de gambas au gingembre et aux courgettes sauce bisque

ou

Carpaccio de jambon ganda et spaghettini d'asperges au vieux Bruges

ou

Quenelles de truite chaude et asperges vertes, coulis de cresson

ou

Escalopes de foie gras de canard façon tatin parfumées au romarin (Suppl.10.00€)

Sorbet

Filet de lieu jaune aux asperges de malines et la mousseline aux échalotes

ou

Canette rôtie, purées de carottes et petits pois, bouillon fumé au lard

ou

Carré de veau grillé sauce soja au vinaigre balsamique et au sirop de Liège

ou

Noisettes d'agneau sauce miroir au vin de Provence et cassis (Suppl. 10,00€)

Crème brûlée aux fraises

ou

Mousse et sorbet chocolat-orangine, croquant au spéculoos

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 34.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 52.00€)
- ❖ MENU à 39.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 57.00€)
- ❖ MENU à 53.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 77.00€)
 - Potage : 8.00€
 - Entrée : 17.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 26.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 9.00€

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