

Menu du mois

Velouté de chicons aux pleurotes

Poêlée de scampis curry-coco, julienne de poireaux et germes de soja

ou

Bar de ligne cuit sur peau, semoule et brunoise aux infusions de basilic

ou

Fritots de boudin noir, pommes fruits caramélisées au sirop d'Aubel

ou

Tartelette de ris de veau aux écrevisses et à l'aneth (Suppl.10.00€)

Sorbet

Gigue de biche à la fine champagne et à la gelée de groseilles rouges

ou

Suprême de pintadeau en croûte de tomates séchées et le bouillon aux olives et basilic

ou

Choucroute de poissons au vin blanc et la mousseline de Bintjes

ou

Filet de turbot poêlé, spaghetti de courgettes et coulis de langoustines (Suppl. 10,00€)

Tarte au chocolat et la crème anglaise aux grains de café torréfiés

ou

Crumble à la mangue et aux Jonagolds, glace nougatine

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.

En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€