

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€