

# Menu du mois

*Velouté d'asperges aux scampis*

\*\*\*\*

*Tartare de crevettes grises au saumon fumé et asperges froides sauce canadienne*

ou

*Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives et au citron vert, parfumé au parmesan râpé*

ou

*Perche du Nil en croûte de brandade de morue, confit de légumes méditerranéens*

ou

*Bourride de sole aux asperges vertes et aux langoustines (Suppl.12.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Filet de dorade poêlé, compotée de fenouil et mousseline aromatisée à la verveine*

ou

*Carré de veau grillé et cébettes parfumé à la Grimbergen et au sirop de Liège*

ou

*Suprême de pintade fermière sauce Bigarade aux fraises, pommes dauphines*

ou

*Noisettes d'agneau, crème de champignons, gâteau courgettes et tomates (Suppl. 10,00€)*

\*\*\*\*

*Croûte au citron meringuée revisitée à la façon de Lise*

ou

*Brownies, chantilly pistache et compotée de fraises*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 38.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 57.00€)
- ❖ MENU à 43.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 62.00€)
- ❖ MENU à 58.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 85.00€)
  - Potage : 10.00€
  - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
  - Plat : 28.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
  - Dessert : 10.00€

*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€*