

Menu du mois

Velouté de cresson aux crevettes roses

Tournedos de cabillaud sur son risotto d'asperges vertes fumé

ou

Lit d'asperges de Malines et saumon fumé, sauce mousseline aux échalotes

ou

Vitello Tonnato aromatisé à l'huile d'olive de l'abbaye de Pierredon

ou

Foie gras de canard cuit au torchon aux fraises et à la rhubarbe (Suppl.12.00€)

Sorbet

Blanc de coucou de Malines cuit à basse température, crème d'asperges et Fettucinis

ou

Contre-filet de bœuf « Bleu des prés » flambé au cognac et le coulis de tomates

ou

Dos de colin poché, aux witloofs et à la coriandre fraîche, pommes duchesses

ou

Médaille de cœur de ris de veau doré, sauce Nantua aux écrevisses (Suppl. 12,00€)

Croustillant aux fraises et la crème pâtissière au thym citron

ou

Nougat glacé au chocolat et aux fruits secs, flambé au Grand-Marnier

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€