

Menu

Invitation à la gourmandise



La salade de tomates anciennes, sorbet de burrata,
vinaigrette bloody mary



Le demi baby homard, couscous, jus de carottes – gingembre

OU

Le filet d'omble chevalier, julienne de légumes, sauce au citron



Le filet de canette aux abricots, crumble d'amandes torréfiées, lavande

OU

Le saltimbocca de filet de porc, pesto au cresson,
légumes rôtis au parmesan



L'assortiment de fromages belges

OU

Le feuilleté aux framboises, crèmeux au crémant,
sorbet pêche blanche

une entrée, un plat et un dessert : 40€

une entrée, un plat, un dessert et la sélection de vins maison : 60€

deux entrées, un plat et un dessert : 50€

deux entrées, un plat, un dessert et la sélection de vins maison : 75€

Menu découverte pour les enfants jusqu'à 12 ans:

Un fondu fromage + un plat dans le menu en 1/2 portion + 1 dessert 20€
(boissons non comprises)

La carte

	1/2*	1/1
La terrine de foie gras de canard, confit d'oignons au miel	16€	23€
Les escalopes de foie gras de canard, melon, jus au vin doux	17€	24€
Les fondus au fromage belge, coulis de tomates fraîches	13€	20€
Les croquettes de crevettes grises, coulis de poivrons doux	17€	23€
La quiche aux légumes, fromage Condor	15€	22€
Le filet de canette aux abricots, crumble d'amandes torréfiées, lavande		24€
La pièce de bœuf, légumes du moment, jus à l'estragon		25€
Les escalopes de rognon, moutarde Bister, genièvre		24€
Les escalopes de ris de veau homardine		34€

****Les demis portions prises en plat unique seront majorées de 3 euros***

***Tous les ingrédients ne sont pas renseignés dans l'intitulé des plats.
Si vous êtes allergique à un produit, merci de nous le signaler à la
commande, nous adapterons notre cuisine !***