



Le cochon embouteillé

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

Menu saisonnier

ICI, TOUT EST FAIT MAISON !

Nous laissons juste le soins aux artisans glacier et boulanger de nous fournir le fruit de leur savoir-faire .

En cas de problème d 'allergie, faites en part lors de la commande

Menu saisonnier

4 services au prix de 43,50€/pp

Le foie gras de canard au torchon en croûte de spéculoos,
texture potiron /potimarron /fruits exotiques 18,50€

Le dos de cabillaud grillé, fregola sarda (petites pâtes), bisque corsée au whisky 12,50€

Le suprême de faisan rôti, jus crémé aux 3 poivres, poires et marrons, légumes glacés au sirop
liquide de Martine, pommes amandines 23,50€

La salade d'agrumes à la fève Tonka, crumble coco,
ganache chocolat noir, glace vanille

ou 8,50€

L'assiette de fromages belges et français,
sirop Charlier (sup. 4,00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats de gibiers en suggestion

Le filet de biche rôti, jus de poires aux épices et cacao 27,50€

Le filet de lièvre à la graine de moutarde 30,50€

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion
(les prix y sont indiqués à côté)