



# *Le cochon embouteillé*

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

## Menu saisonnier

### **ICI, TOUT EST FAIT MAISON !**

Nous laissons juste le soin 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 carpaccio de St. Jacques mi -cuit,  
fenouil croquant – roquette – coulis d'agrumes 16,50€

---

L'escalope de foie gras poêlée sur un risotto de céleri rave,  
jus corsé à la truffe -mâche – graines torréfiées 17,50€

---

La gigue de biche de nos Ardennes rôtie,  
infusion à la fève Tonka – purée de panais – cwennes di gate au beurre salé  
ou  
Le dos de cabillaud grillé, fondue de chou de savoie au lard fumé,  
sauce au cidre Grand cru d'Aubel 23,50€

---

Le moelleux au chocolat noir - glace au noix caramélisées -confit de mandarines  
ou  
L'assiette de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€) 8,50€

---

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, infusion à la fève Tonka 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)