



À la carte

En entrée...

Tartare de bœuf de La Ferme Deweydt et de légumes du sud

Coulis de tomates séchées au piment d'Espelette – pesto de roquette 19.00€

Moules de Zélande jumbo décortiquées – jus de cuisson beurré/citronné

Brunoise marinière – huile de persil - chips de bintje 18.00€

Filet de grosse truite saumonée de La commanderie cuit juste « rosé » (sans arêtes)

Sauce au vin jaune – Paris blanc – artichaud - jambon de Montzen 19.00€

Les escalopes de foie gras de canard poêlées

Salade haricots/pêche – vinaigrette aux mûres 25.00€

En plat...

Filet de grosse truite saumonée de La commanderie cuit juste « rosé » (sans arêtes)

Sauce au vin jaune – Paris blanc – artichaud - jambon de Montzen 27.00€

Aiguillettes de magret de canard rôti sur la peau

Conchiglioni farcis aux petits pois et morilles – jus corsé fumé 29.00€

Contre-filet de veau BBB rôti

Conchiglioni farcis aux petits pois et morilles – jus corsé fumé 29.00€

Contre-filet de bœuf BBB bien rôti – crème légère champignons/truffe

Poêlée de légumes bio – pommes de terre tapées/fumées 30.00€

Le ½ homard décortiqué en tournedos de volaille fermière 38.00€

Brocoli et courgettes croquantes – hollandaise – bisque à l'estragon – pommes safranées

Nous ne servons pas d'entrée seule

Pour les enfants de 12 ans et moins, sur demande,
nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux ☺