

MENU « saisonnier »

Du vendredi 05 au dimanche 14 août

3 services: 39.00€/pp

choix entre les 3 entrées – plat au choix - dessert

4 services 47.00€/pp (par table complète)

Tartare de boeuf - 2^{ème} entrée au choix – plat au choix – dessert

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

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

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

Brunoise marinière – huile de persil - chips de bintje

ou

Les escalopes de foie gras de canard poêlées (+5.00€)

Salade haricots/pêche – vinaigrette aux mûres

Les aiguillettes

de magret de canard rôti ou de contre-filet de veau rôti

Conchiglioni farcis aux petits pois et morilles – jus corsé fumé

Ou

½ homard décortiqué en tournedos de volaille fermière (+8.00€)

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

Moelleux tiède au chocolat noir – glace aux noisettes – tuile au grué de cacao

ou

La belle planche de fromages belges et français, sirop de chez Charlier (+4,00€)

Nous n'accepterons aucun changement dans le menu.

Bon à savoir...

**La plupart des légumes proposés actuellement,
proviennent de la production Bio de chez Gaëtan.**

CONSULTEZ NOTRE NOUVELLE CARTE DES VINS ET NOS VINS AU VERRE EN SUGGESTIONS

En cas de problème d'allergie alimentaire, signalez-le et nous ferons le nécessaire.