



MENU « saisonnier »

Du vendredi 23 septembre au dimanche 9 octobre

3 services: 39.00€/pp

choix entre les 3 entrées – plat au choix - dessert

4 services 47.00€/pp (par table complète)

Chair de homard - 2^{ème} entrée au choix – plat au choix – dessert

Chair de homard et textures de chou-fleur – huile de homard et agrumes

Quelques belles crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main – tuile au sésame

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sans arêtes

Lentilles du pays au jambon de Montzen – consommé beurré de champignons au Chablis

ou

Le gros oignons cuit longuement au four et farci de ris de veau (+6.00€)

Jus truffé et sauce hollandaise à « l'Immortelle » de La Brasserie Grain d'Orge

LE PORC « P.Q.A. »

Filet cuit à basse température et l'échine confite en tortilla

Poire légipont et panais rôti – chips de patate douce – aigre-doux cidre et miel de Messitert

ou

Le contre-filet de bœuf bien rôti et servi saignant aux cèpes de Bordeaux

Mousseline de pommes de terre fumée – carottes glacées

Gaufres tièdes – sirop de candi – glace vanille turbinée minute – espuma pomme/cannelle

ou

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

Nous n'accepterons aucun changement dans le menu.

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.