

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 04 au dimanche 20 novembre

Tartare de bœuf BBB coupé au couteau et terrine de foie gras de canard maison

chou rave mariné – aigre-doux de soja - sésame

ou

Le velouté de chou-fleur – crème légère au curry

quelques crevettes grises de Zeebrugge et croûtons à la fleur de sel

Suprême de pigeon sauvage – jus corsé « à la liégeoise »

Chicons caramélisés – noisettes torréfiées

ou

Les véritables coquilles St. Jacques de Dieppe

potimarron et butternut - beurre blanc au cidre de L'atelier Constant-Berger

(supplément de **4.00€** en 3 services uniquement)

Contre-filet de veau rôti - réduction de pinot noir

purée de pommes de terre au bon beurre – poêlée de champignons des bois

ou

Médailon de biche – sauce poivrade aux zestes d'oranges

Mousseline de panais – poire pochée au vin rouge – écrasée de charlottes aux marrons

ou

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie sans arêtes

Nage de moules de Zélande aux petits légumes et safran

Dessert maison selon l'envie de l'instant

ou

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

3 services: 40.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 50.00€/pp

(par table complète)
1^{ère} entrée au choix
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

Le samedi soir :

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Plat seul : 29.00€

Nous ne servons pas d'entrée seule

**Pour les enfants de 10 ans et moins,
nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux 😊**

Le cochon embouteillé

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT

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