

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 25 novembre au dimanche 18 décembre

Carpaccio de truite saumonée de La commanderie 7 à Fourons

Marinade huile d'olives/citron/aneth – fenouil croquant

ou

Émincé de veau braisé et foie gras de canard

Texture de betterave rouge – vinaigrette orange/noisettes

Ravioles maisons de champignons des bois – copeaux de Tri-Dieu affiné 12 mois

Bouillon fumé monté au beurre – vieux balsamique

ou

St. Jacques de Dieppe poêlées et crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main

Fondue de céleri rave – jus de crevettes

Volaille de La Ferme de Gérard Sart et belle gambas grillée

Mousseline à la Brice et à l'estragon – pommes tournées – crèmeux de poireaux

ou

La biche en 2 préparations

Le filet juste rôti et le civet préparé à l'ancienne

Courges – cwennes di gate – poire pochée au vin rouge

ou

Pièce de bœuf limousin rôtie rosée - queue effilochée à la bordelaise

purée de charlottes au bon beurre – quelques légumes du moment - jus corsé au romarin

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.