

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 01 au dimanche 24 septembre

Tomate bio « surprise » - chèvre frais de Montzen

Pesto de roquette et noisettes fraîches – crumble de jambon de la ferme Deweydt

OU

Gravelax de truite saumonée de La Commanderie à Fourons

Texture de fenouil – pastèque grillée

Émincé de bœuf mi-cuit fumé – bouillon de cèpes de Bordeaux

chou rave – champignon des bois du moment – oignons jeunes

OU

Pêche de la mer du nord - Moules de Zélande

Velouté de butternut au safran

Le boeuf « Blonde d'Aquitaine » de chez Gaëtan

Pièce rôtie bien rosée et croustillant d'osso bucco

Mousseline de charlottes au beurre d'Aubel – carottes fondantes

OU

Raviole de caille désossée et foie gras de canard poêlé.

Jus des carcasses à la betterave et framboise – betterave au four – chou vert

OU

Pêche de la mer du nord - Moules de Zélande

Velouté de butternut au safran – pommes natures

Dessert maison selon l'envie de l'instant

OU

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+4,00€)

Dès ce vendredi 1^{er} septembre, le restaurant
sera fermé le vendredi midi

3 services: 42.00€/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

Le cochon embouteillé

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

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT