

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 27 octobre au dimanche 19 novembre

Ballotine de gibier et foie gras de canard

Pickles de butternut – betteraves – cranberries

Œuf mollet-frit de « Chez Cocotte » à Moresnet – Champignons de nos forêts
coulis d'herbes fraîches

OU

Les véritables St Jacques de Dieppe - pommes bio de Warsage et chicons

émulsion au cidre de l'Atelier Constant-Berger

Poêlée de chicon et jonagold – tartare de granny à l'huile de capucine

(+5,00€ en 3 services)

Civet de biche de nos Ardennes à l'ancienne

OU

Filet de biche de nos Ardennes rôti – jus au cacao (+ 8,00€)

Garnitures autour du céleri et de la poire – cwennes di gatte

OU

Noix de veau en croûte de noisettes et TriDieu – réduction de syrah

Légumes racines glacés – mousseline de pommes de terre

OU

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sur la peau (sans arêtes)

Courge spaghetti et potimarron – velouté de moules de Zélande au safran

Dessert maison selon l'envie de l'instant

OU

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+4,00€)

Le restaurant sera fermé du dimanche 29 octobre
au jeudi 9 novembre inclus.

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

RESTAURANT • THIERRY VANBRABANT