

LE MENU DU MOMENT

Du vendredi 31 octobre au dimanche 23 novembre

Foie gras de canard maison et jambon de Montzen

Carpaccio de betteraves rouges – noix fraîches

St Jacques de Dieppe et crevettes grises épluchées à la main (+5.00€)

Panais – clémentine – gremolata

ou

L'œuf de nos poules poché – champignons des bois

Coulis de persil – croustillant de pain au levain

Civet de biche à l'ancienne

ou

Filet de biche rôti – jus aux épices à spéculoos (+8.00€)

Poire pochée au vin – céleri - potimarron

ou

Suprême de coucou de Malines – bisque de crustacés

Embeurrée de chou de Savoie – céleri rave

ou

Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie

Bisque de crustacés - Embeurrée de chou de Savoie – céleri rave

Dessert maison, au choix, selon l'envie de l'instant

ou

La belle planche de fromages belges et français

sirop de chez Charlier (+5,00€)

3 services: 49.00€/pp

Au choix
Entrée – plat - dessert

4 services 56.00€/pp

(par table complète)

La 1^{ère} entrée
2^{ème} entrée au choix
plat - dessert

Merci de commander au minimum le menu 3 services

Nous ne servons pas de plat seul