

Menu de saison

*Terrine de sanglier aux airelles,
confiture de coing, rhubarbe croustillante*



Sébaste, bisque, crevettes grises, oignon frit



*Suprême de poulet noir, crème de champignon sauvages,
pommes de terres « chester »*

"



*Macaron de chocolat fondant,
crème anglaise*

☞ menu de saison	€35
☞ menu vins accompagnés	€54
☞ formule « tout compris »	€63

La formule « tout compris » comprend l'apéritif au choix, les vins accompagnés par service, l'eau minérale naturelle ou pétillante et un mokka ou thé.

Nous utilisons des produits frais de qualité, fournis par des partenaires soigneusement sélectionnés. Tous nos plats sont faits maison.

Menu du marché

Potage de pastenade-poire, maquerau fumé

et/ou

Filet de canette rôti dans sans jus



Filet de cerf, sauce « Kriek Boon », tartelette aux chicons

ou

Perdrix parfumée au calvados, chou de Savoie

ou

Filet de Lotte, Jambon Iberico, citron séché, purée de potiron



*Gâteau speculoos-pommes, glace au lait confit,
violette cristallisées*

	<u>3 services</u>	<u>4 services</u>
☞ menu du marché	€45	€55
☞ menu vins accompagnés	€64	€78
☞ formule « tout compris »	€73	€87

La formule « tout compris » comprend l'apéritif au choix, les vins accompagnés par service, l'eau minérale naturelle ou pétillante et un mokka ou thé.

Nous utilisons des produits frais de qualité, fournis par des partenaires soigneusement sélectionnés. Tous nos plats sont faits maison.