

à la carte



Entrées

<i>Terrine de sanglier aux airelles, confiture de coïng, rhubarbe croustillante</i>	€18,50
<i>Potage de pastenade-poire, maquerau fumé</i>	€12,50
<i>Escalope de foie gras poêlée, réduction de Banyuls</i>	€20,50
<i>Filet de canette rôti dans sans jus</i>	€19,50
<i>Salade de mozarella de buffle et tomates</i>	€16,50
<i>Salade Noble: coquilles, saumon, ...</i>	€18,50

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

à la carte



Plats principaux

<i>Filet de Lotte, Jambon Iberico, citron séché, purée de potiron</i>	€27,50
<i>Sébaste, bisque, crevettes grises, oignon frit</i>	€24,90
<i>Suprême de poulet noir, crème de champignon sauvages, pommes de terres « chester »</i>	€24,90
<i>Filet de cerf, sauce « Kriek Boon », tartelette aux chicon</i>	€27,50
<i>Perdrix parfumée au calvados, chou de Savoie</i>	€31,50
<i>Entrecôte Irlandaise « grassfed » sauce au poivre et pommes frites maison</i>	€26,50
<i>Salade Noble: coquilles, saumon, ...</i>	€22,50
<i>Courgettes farcies au tofu, nouilles et légumes cuits à la vapeur (plat végétarien)</i>	€20,50

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

à la carte



Desserts

Macaron de chocolat fondant, crème anglaise €8,00

Gâteau speculoos-pommes, glace au lait confit, violettes cristallisée €9,50

Crème Brulée Maison €7,50

Dame Blanche , sauce au chocolat maison €7,50

Crème glacée artisanale au chocolat belge €7,00

Crème glacée artisanale au parfum de café Arabica €7,00

Crème glacée artisanale vanille €7,00

*Trio de sorbet artisanal:
citron vert, framboise, pomme Granny Smith* €7,00

Pour les enfants: 2 boules de crème glacée au choix €5,50

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