

Nos entrées

Salade de jeunes pousses

8.-

*Velouté de carottes, pain croustillant et sa quenelle onctueuse
aux herbes*

15.-

Thon mi-cuit du Sri Lanka en croûte de persil et gelée de soja

18.-

Crèmeux d'asperges, morilles et jambon cru du pays

19.-

Terrine de foie gras, gelée de cassis et mousse aux spéculoos

18.-

Nous renseignons volontiers nos convives pour d'éventuels changements ainsi que les végétariens

Nos poissons et viandes

Le panaché de poisson (selon arrivage), sauce pesto rouge et pommes de terre grenailles

39.-

Le homard du Canada et son risotto « Carnaroli » crémeux aux morilles

48.-

Le tartare de bœuf du pays (env. 200g) coupé au couteau et frites maison à la Belge

35.-

La côte de Génisse du pays (env.400g), sauce choron et frites maison à la Belge

51.-

La caille farcie sur son lit de polenta crémeuse et sa sauce liégeoise

38.-

Nous renseignons volontiers nos convives pour d'éventuels changements ainsi que les végétariens

Nos desserts

La douceur autour de la pomme

12.-

La petite tartelette à la mangue et crème mascarpone

13.-

La gourmandise au chocolat Callebaut et mousse passion

14.-

La sélection de fromages de la région

12.-

La boule de glace

4.-

Le sorbet aromatisé

11.-

Nous renseignons volontiers nos convives pour d'éventuels changements ainsi que les végétariens

Le menu du marché

1^{ère} entrée

2^{ème} entrée

Plat principal

Dessert ou fromage

69.-

Menu complet avec accord des vins (1dl par plat)

94.-

Menu 3 services (une seule entrée)

59.-

Menu 3 services avec accord des vins (1dl par plat)

78.-

Nous renseignons volontiers nos convives pour d'éventuels changements ainsi que les végétariens