

LES ENTREES

La salade de jeunes pousses

8.-

La rosace de St-Jacques sauvages, sa mousseline de patates douces et ses petits légumes

18.-

Les croquettes de Vieux-Bruges et sa gelée de poires du Valais

16.-

La terrine de foie gras aux spéculos, son coulis mangue et sa saladine

18.-

Les raviolis maison à la courge du pays et son beurre à la sauge

17.-

Nous renseignons volontiers nos convives végétariens sur nos propositions

LES POISSONS ET VIANDES

Le thon du Sri-Lanka en croûte de sésame, mousseline de pommes de terre, wasabi, miel du pays et soja

38.-

La poêlée de St-Jacques sauvages sur son risotto aux petits légumes

29.-

La côte de génisse du pays (env. 400g), sauce béarnaise et frites maison *à la belge*

51.-

Le tartare de bœuf du pays (200g) coupé au couteau et frites maison *à la belge*

35.-

La ballotine de volaille farcie aux scampis, crème vanille-citronnelle et risotto

41.-

Nous renseignons volontiers nos convives végétariens sur nos propositions

LES DESSERTS

La sélection de fromages de la région

12.-

Le sablé au chocolat blanc, crème de citron et meringue à la française

12.-

La gelée d'orange, cornes de gazelle, éclats de crumble et sorbet au citron vert

13.-

Le moelleux au chocolat « Callebaut », glace pannée, crème chantilly vanillée et éclats de crumble

14.-

La boule de glace

4.-

Le sorbet aromatisé

11.-

LES MENUS

Menu du marché

1ère entrée

2ème entrée

Suite

Dessert ou fromages

69.-

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

94.-

Menu 3 services (une seule entrée)

59.-

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

78.-

Nous renseignons volontiers nos convives végétariens sur nos propositions