

... Le Menu à 35.00 ...

... Le Menu avec Vins 50.00 ...

« Les Entrées »

La Salade de Crabe Royal aux Agrumes, Dentelle à l'Encre de Seiche

-

St Jacques Poêlées, Coulis de Potimarron, Chips de Vitelotte

-

Terrine de Foie Gras Maison, Confit de Chicons aux Miel et Thym,
Coulis Acidulé de Mirabelle

-

Petits Gris de Warnant au Court Bouillon, Gaufre Feuilletée, Chantilly à l'Ail

« Notre Sorbet du Moment »

« Les Plats »

Dos de Cabillaud Florentine, Purée de PDT et Jeune Pousse d'Épinard et
Beurre Blanc

-

Souris d'Agneau « Cuite 24h, Puis Rôtie » Courge Gratinée aux Herbes de Provence

-

Filets de Sole Ostendaise, Crevettes Grises, Bisque de Homard et
Croquettes de Riz au Jasmin (+5€)

-

Onglet de Bœuf Servit Bleu ou Saignant, Champignons des Bois, Sauce Bordelaise,
Gratin Dauphinois

« Les Desserts »

Le Pain Perdu, Pommes Caramélisées, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille

-

Moelleux au Chocolat, Poires Cannelles et Glace au Lait d'Amande

-

Assortiment de Fromages en Collaboration avec Maître Corbeau,
« Affineur Namurois »

-

Le Café Gourmand « 4 Gourmandises »

Entrée 15.00 - Plat 22.00 - Dessert 9.00