

... Le Menu à 35.00 ...

... Le Menu avec Vins 50.00 ...

ALa Carte

... Entrée 15.00 – Plat 22.00 – Dessert 9.00 ...

« Les Entrées »

Cannellonis Terre et Mer, Farcis de Calamars à l'Encre de Seiches et Farce de Veau,
Sauce Tomatée

-

La Cerveille de Veau servie Meunière sur son Toast Croustillant

-

Le Foie Gras en Terrine Fait Maison, Compote de Coings, Poires - Pommes

-

Filets de Rougets, Toast au Chèvre Frais et Fines Herbes,
Ecrasé de Tomates, Roquette

« Notre Sorbet du Moment »

« Les Plats »

Filet de Sandre Rôti, Nouilles Chinoises aux Scampis et Gingembre Confit

-

« Assiette Cochonnaile » Lard Braisé, Jambonneau, Boudin Blanc, Jambon,
Ketchup Maison, Pommes de Terre Américaine

-

Ballotine de Volaille Jaune à l'Italienne, Pommes Purée, Bouquetière de Légumes

-

Onglet de Bœuf Servi Bleu ou Saignant à l'Echalote, Gratin Dauphinois

« Les Desserts »

Mousse Chocolat « Manjarí de Valrhona » Glace Nutella et Croustillant Noisette

-

Riz au Lait Vanillé, Compotée de Nectarine, Caramel Beurre Salé et Glace Vanille

-

Moelleux Chocolat, Figues et Framboises, Glace Vanille

-

Assortiment de Fromages en Collaboration avec Maître Corbeau,
Affineur Namurois

-

Le Café Gourmand