

# Notre Carte

## Les Entrées >>>

|  |        |
|--|--------|
| <b>La mousse de Truite fumée sur son blinis, jus de pomme granny et céleri févettes et oeufs de truite</b> .....     | 20,00€ |
| <b>Le Foie-Gras de Canard poêlé Français, courgettes claires, pignons de pin et framboises</b> .....                 | 25,00€ |
| <b>Les Asperges Blanches Limbourgeoises en différentes textures, Crevettes pochées au bouillon et pourpier</b> ..... | 22,00€ |
| <b>Le Ris de Veau croustillant, crème de petits pois, petits pois à la menthe et poudre de citron</b> .....          | 25,00€ |

## Les Plats >>>

|  |        |
|--|--------|
| <b>Le filet de Babue cuit à basse température, légumes primeurs, purée de pommes de terre au beurre de ferme et herbes aromatiques</b> ..... | 28,00€ |
| <b>Le Turbot poêlé, fenouil lactofermenté, artichauts en barigoule, oignons nouveaux et gnocchis</b> .....                                   | 35,00€ |
| <b>La Joue de Bœuf braisée, asperges rôties, morilles, Rattes du touquet et jus d'oignon blanc émulsionné</b> .....                          | 30,00€ |
| <b>Le Suprême de Volaille fermière, déclinaison de carottes, petits pois, oignons au jus et quinoa</b> .....                                 | 28,00€ |

## Les Desserts >>>

|  |        |
|--|--------|
| <b>Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements</b> .....  | 12,00€ |
| <b>Les Fraises du Pays à la citronnelle, meringue, compotée et sorbet du fruit à la verveine</b> .....   | 10,00€ |
| <b>Le Millefeuille à la crème onctueuse au caramel, crème vanille au chocolat blanc et noix de macadamia caramélisées, sorbet au chocolat amer</b> ..... | 10,00€ |

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...  
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*