

Nos Menus

Les menus seront servis par table

L'Asperge Verte en deux façons, petits pois, Bresaola et fromage frais de la ferme du Bailly
Et/Ou

Le filet de Maquereau grillé à la flamme, purée de carottes au cumin, orange, oignons nouveaux en pickels
~~~~~

Le suprême de Coucou de Malines, purée de chou-fleur au Chorizo, pommes de terre panées aux olives  
~~~~~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements

(suppl. 12€ ou en remplacement du dessert 5€)
~~~~~

La Fraise en mousse légère, crumble aux pignons de pin, concombre,  
meringue à l'aneth et sorbet citron

**Menu 3 services 40€**

*(une des deux entrées, plat, dessert)*

\*62€ avec les vins en accompagnement

**Menu 4 services 50€**

\*76€ avec les vins en accompagnement

Tout changement peut entraîner un supplément

A partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...*

# Notre Menu Découverte

*Les menus seront servis par table*

**Le Tartare de Veau, légumes aux fines herbes, crème herbacée et chips de pommes de terre**

~~~~~

La Raviole de Langoustine, courgettes claires et amandes grillées

~~~~~

**Le Maigre, oignons nouveaux rousis, petits pois et carottes**

~~~~~

La Côte de Cochon Ibérique, purée de chou-fleur au Chorizo, pommes de terre panées aux olives

~~~~~

**Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements (supp. 5€)**

**Ou**

**Le Pré-dessert**

~~~~~

Le Cheese-Cake myrtilles et mûres

Menu 6 services 65€

***95€ avec les vins en accompagnement**

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

(Servi uniquement le soir et le week-end)

A partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique