

Menu à la carte Mai-Juin

3 services au choix (entrée plat dessert)- 50 euros Forfait vin- 24 euros (1 v. par service)

4 services au choix (2 entrées plat dessert)- 74 euros Forfait vin- 34 euros (1 v. par service)

Tous nos plats étant préparés minute et maison, les desserts sont à commander en début de repas`

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, lors de votre commande veuillez signaler vos intolérances et allergies au personnel de salle

Les plats marqués d'un astérisque sont également disponibles à la vente à emporter

Entrées froides

Tartare de daurade mariné au caviar de hareng, citronvert, huile d'olive*
23

Velouté froid de petits pois parfumé au basilic, pétales de lieu jaune légèrement fumé *
22

Asperges blanches du Brabant Wallon tièdes, mousseline aux agrumes
24

Pressé de homard, brunoise de volaille, avocats, mayonnaise estragon*
28

Entrées chaudes

Risotto aux asperges vertes, tuile de parmesan*
26

Croustillant d'escargots de Seloignes, beurre, beurre aillé, persillé, guanciaie
24

Menu à la carte Mai-Juin

3 services au choix (entrée plat dessert) - 50 euros Forfait vin- 24 euros (1 v par service)
4 services au choix (2entrées plat dessert)- 74 euros Forfait vin- 34 euros (1 v par service)

Plats

Filets de rouget de roches, dorés sur leur peau, pesto de tomates confites,
compotée de courgettes, poivrons au basilic*

33

Tronçon de cabillaud rôti, crémeux de pommes de terre, friture de poireaux*

34

Dos de saint Pierre poêlé, crème de ciboulette*

36

Magret de canard rôti, sauce rhubarbe, fruits rouges, frites de polenta dorée au four*

33

Filet de volaille fermière, pointes d'asperges sauce au vin jaune*

32

Joue de veau braisé en cocotte, légumes de printemps, jus aux oignons confits*

31

Vegan:

Risotto asperges, croustillant de légumes de printemps, mesclun *

26

Boeuf d'exception maturé à la fleur de sel, sans sauce, pommes grenailles,
salade de mesclun -provenance selon arrivage

- supplément 6 euros en menu-

39

Desserts

Blanc manger glacé, parfumé au citron vert, coulis de fruits rouges

13

Tatin pommes banane, glace vanille

13

Panna cotta aux fraises de la région*

13

Ml cuit cœur coulant fruit rouges et Yuzu*

13

Le gourmand- assortiment de trois desserts surprises de la carte-*

14

Assortiment de fromages de notre sélection *

13