

Menu à la carte Septembre-Octobre

3 services au choix (entrée plat dessert)- 54 euros Forfait vin- 26 euros (1 v. par service)
4 services au choix (2 entrées plat dessert)- 78 euros Forfait vin- 36 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

Entrées froides

Tartare de saumon écossais, pommes vertes, yuzu, baies roses
25

Pressé de canard confit à la sauge, céleris-rave fondant, vinaigrette truffées
27

Terrine de ricotta, poires, noix et figues à l'huile de noix
22

Guacamole d'avocat et crevettes roses, mayonnaise citron vert curry
26

Entrées chaudes

Ravioles de moules croustillantes, salade marine
26

Croquettes de volaille aux champignons, sauce à la bière et vieux Bruges
28

Menu à la carte Septembre-Octobre

3 services au choix (entrée plat dessert) - 54 euros Forfait vin- 26 euros (1 v par service)
4 services au choix (2entrées plat dessert)- 78 euros Forfait vin- 36 euros (1 v par service)

Plats

Assiette végétarienne -assortiment de légumes de printemps étuvés et frits,
lentilles corail au lait de coco-
29

Filet de turbot poché sur un lit d'épinards poêlés, sauce hollandaise
34

Dos de cabillaud, pané sur une face et mi-cuit dans un beurre meunière, purée de cresson
32

Aiguillettes de bœuf poêlées, sauce au poivre, pommes château
38

Blanc de volaille fermière rôtie, pleurotes, sauce crème estragon
34

Boeuf d'exception maturé à la fleur de sel, sans sauce, pommes grenailles,
salade de mesclun -provenance selon arrivage
- supplément 6 euros en menu-
42

Desserts

Dessert gourmand (assortiment de 3 desserts surprise)
14

Gratin de figues aux amandes
14

Mi-cuit au chocolat intense, cœur mirabelle
14

Tarte fine aux pommes, glace vanille
14

Nougat aux raisins, pruneaux parfumés au rhum
13

Assortiment de fromages de notre sélection
14