

# La ‘Table’ de Silvana et Renzo

L'assiette de 4 dégustations

Le pâté de marcassin farci au foie gras fait au restaurant  
confiture de figues

La briquette saumon fumé et la truite fumée par nos soins, toasts tièdes et rouille solide  
Les 3 scampis (16/ 20) et La coquilles St Jacques en waterzooï et épices douces

Le mignon de bœuf (±,180 gr) sauce trio de champignons au jus de truffe  
Le roulé de veau farci , manière du moment  
Le poisson d'arrivage, sauce du jour

**!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison  
de pomme de terre au reblochon, purée au four ou frites maison  
Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

L'assiette de 4 fromages ‘ Affinés ‘

La tartelette de maroilles , coulis fruits rouge au vinaigre balsamique

La demi poire Belle-Hélène, vanille et chocolat Belge chaud

Le moelleux au chocolat, crème anglaise

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille

## Menu à 34,00euros

### Formule boissons à 21,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC),  
un verre de vin doux ou de vin rouge avec le dessert ou avec le fromage  
½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé.

**MENU JUNIOR à 15,00 euros (hors boissons)**

**Menu servi uniquement sur réservation et à toute la table**