

Menu ‘ mois de juin ‘

En attendant la suite

La briquette de saumon fumé par nos soins et filet de truite fumée,
Le duo de foie gras‘ fait à la maison, petite tartine rôtie à la confiture d’Anne Marie
Le cannelloni de poisson ricotta, crabe et crevettes en mousse, sauce basilic
Le feuilleté terre et mer de scampis (16/20) et La coquilles St jacques et ris de cœur
Les 5 scampis (16/20) en waterzooï et auxépices douces

Le sorbet ‘Orange sanguine –Menthe ‘
Le sorbet ‘ Fraise ‘

La pièce de bœuf, Maitre d’Hôtel ou trio de champignons archiduc
La pièce ‘Angus‘ (± 280 gr) Maître d’Hôtel **ou** Flambée au cognac et crème poivre vert (+ 6,00 euros)
Le grenadin de veau déglacé au fond brun, sauce échalote et vinaigre balsamique
Le filet d’agneau aux herbes du jardin, déglacé au fond d’agneau (+ 4,00 euros)
Le filet de cannette, aux deux poivres **ou** sauce betteraves
Le dos de poisson du jour rôti sur niçoise, petite garniture de mer

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

L’assiette de ‘5 fromages Affinés’
La tartelette de maroilles, coulis de fruits au vinaigre balsamique blanc
La coque en chocolat ‘Bio’ façon du moment
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille de Madagascar
Le moelleux au chocolat , caramel au beurre salé

Menu 1 entrée 55,00, euros
Menu 2 entrées 65,00 euros
Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 62,00 euros
Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 72,00 euros

Formule boissons à 22,00 euros

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

!! N’utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer.

Ce menu peut être la base d’un menu durant moins de 6h00