

Menu ‘ Moment ‘

En attendant la suite et L'apéritif au choix

La briquette de saumon fumé et mousse de saumon au mascarpone et au citron vert
Les deux foie gras maison, petite tartine rôtie à la confiture d'Anne Marie
Le cannelloni de Skrei, ricotta, crabe et crevettes en mousse, sauce basilic
Les 4 scampis (16/20) et La coquille St jacques en waterzooï et épices douces
Les 5 scampis (16/20) parfumés à l'ail, essence de champignons, petits bouts de pains rôtis

Le sorbet ‘Mi - EVE – Mi - ADAM‘
Le sorbet ‘Orange sanguine –Menthe ‘

La pièce de bœuf, Maître d'Hôtel ou trio de champignons au vin blanc ou sauce aux deux poivres
La pièce ‘Angus‘ (± 280 gr) Maître d'Hôtel **ou** Flambée au cognac et crème poivre vert (+ 6,00 euros)
Le grenadin de veau sauce échalote à la crème, échalote confite au vinaigre
Le filet d'agneau aux herbes du jardin, déglacé au fond d'agneau (+ 4,00 euros)
Le filet de cannette, échalote à la crème **ou** sauce poivre vert
Le dos de poisson du jour rôti sur lit de poivrons

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

L'assiette de ‘5 fromages Affinés’, pain aux noix rôti
Les croissants au maroilles, coulis de fruits au vinaigre balsamique blanc
La tentation ‘Golden‘ farcie et feuilletée, glace vanille à la cannelle
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 20,00 euros

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