

"SPECIAL Fête des mères et juin 2023

L'assiette de dégustations

Le pâte mi viande - mi-foie farci aux pépites de foie gras confiture maison (15,00)

L'hamburger de foies gras cuit en torchon sur petit pain brioché

relevé à l'alcool de figues et confiture maison (18,00)

La briquette de saumon fumé au restaurant, rouille solide et toasts tièdes (16,00)

Le waterzooï "Terre et Mer" de 2 scampi (16/20), 1 St Jacques Maxima, crabe, poule et ris de cœur légumes cuit au fond de crustacés lié à la crème fraîche (19,00)

Le cannelloni de poisson, crevettes grise, crabe, ricotta, sauce basilic (16,00)

Le bœuf de chez JF, beurre à l'ail, provençale **OU** aux cinq poivres (28,00)

Le grenadin de veau cuit à basse température, sauce trio de champignons au jus de truffe (28,00)

Le filet d'agneau cuit à base température, fond d'agneau réduit, aux herbes du jardin (28,00)

Le filet de canette cuit à basse T⁰ sauce aux cinq poivres (28,00)

Le dos de poisson rôti à l'huile d'olive, sauce Bercy, petite garniture de mer (28,00)

L'assiette des "5 fromages classiques" (12,00)

La tartelette de maroilles, sirop de Liège au citron et jus d'orange (15,00)

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille de Madagascar (12,00)

La pomme 100% Silvana (13,00)

Le bavarois mi vanille - mi framboise sur pâte duchesse 100% Silvana (12,00)

**!!! La pomme et le bavarois sont de préférence à
COMMANDER lors de votre réservation**

Menu 1 entrée 55,00 euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées 68,00 euros (Hors Boissons)

Formule Boissons à 25,00 euros

L'apéritif au choix, 1/2 bouteille de vin (AOC), 1/2 eau ou 1/2 limonade, un verre de muscat le café ou le thé

!!! RESERVATIONS INDISPENSABLES!!!

Aucun de nos plats n'est magnifié ils sont travaillés avec des produits frais

!!!!!! Signalez nous vos allergies !!!!!!

Menu servi du 12 mai au 11 juin 2023