

“Saint Valentin 2025”

La dégustation

Duo de foie gras “Cent pour Cent” et sa délicatesse confiture de framboises aux poivrons rouge
Briquette de saumon fumé et tartare de saumon frais toast et rouille solide
Cannelloni de poisson, ricotta, crevettes grise, et crabe, sauce crustacés

Pièce de bœuf de chez Decocq, beurre à l’ail, aux cinq poivres ou choron (Béarnaise tomatée)
Filet de canette basse T°, déglacé au calvados sauce aux pommes
Skrei juste mi-cuit à l’huile d’olive, mousseline à la salicorne sur purée à la cardamome

Soufflé de Herve et Maroilles, pain perdu au sirop de Liège
Crème brûlée aux gousses de Madagascar
Crêpes Suzette flambées à la mandarine

Menu 1 entrée 60,00 euros (Hors Boissons)
Menu 2 entrées 75,00 euros (Hors Boissons)

Formule boissons à 20,00 euros :

Le “Spécial” Maison ou Le Kir “Princier” ou Le Picon vin blanc ou le “BOB”
½ bouteille de vin (AOC), ½ eau ou ½ soft, le café ou le thé.

Formule champagne à 35,00 euros

½ bouteille la personne (min. 2 personnes) ½ eau ou 1/2 soft. Le Café ou Le Thé

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

!!!! Nous vous conseillons de choisir vos plats lors de votre réservation et de nous signalez vos allergies.

Réservations indispensables

Menu servi du 14 février au 2 mars 2025