

MENU

2 plats 16.50€



3 plats 19.50€

Entrées

Tataki de bœuf aux graines de sésame

Œuf parfait dans son velouté de légumes de saison,
feuilleté de mascarpone et condiments

Déllice de gambas et avocat mariné au lait de coco et coriandre,
écume de citron vert

Plats garnis de légumes de saison

Filet de poisson selon arrivage, beurre monté au combava, pickles d'oignons rouges

Pavé de selle d'agneau cuit rosé en basse température, jus réduit au thym

Curry d'épeautre bio, légumes de saison aux cacahuètes, croûtons de polenta

Fromages supplément 3.50€

Assiettes de trois fromages et salade verte

Desserts

Crumble aux pommes, caramel chaud, glace vanille

Crème brûlée à l'ananas

Gaufre liégeoise, sirop poire cannelle, crémeux chocolat blanc

Café gourmand supplément 1€

Bouteille de vin 10€ Boissons chaudes 1€

- A commander 10 jours à l'avance
- Groupe de 10 personnes au minimum
- Choix de 2 entrées, plats, et desserts au maximum parmi le menu