

2 plats 18.50€ - 3 plats 21.50€

## Entrées

Crémeux d'haricots blancs bio, foie gras poêlé

Ceviche de cabillaud aux pommes vertes

Poireaux fumés au foin, fromage de chèvre et noix

## Plats

Filet mignon de porc farci au chutney d'oignons, crème de cacahuète

Saumon au sésame wasabi, miel et citronnelle

Arancinis au Comté AOP, farcis aux légumes de saison

## Desserts

Feuilleté façon forêt noire à la cerise Crème brûlée à la noix de coco et rhum Gaufre liégeoise, pomme façon Tatin, glace vanille, dentelle au spéculoos

Café gourmand (+1€)

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

- Assiette de trois fromages 3.50€
- Bouteille de pétillant local 11.60€
- Bouteille de vin 10€
- Boissons chaudes 1€