

NOTRE CARTE D'AÔÛT :

ENTRÉE :

*LES « GYÓOSAS » DE POIREAUX & HOMARD, JUS DE COQUILLAGES AU COCO

*LES SUCRINES AU HOUMOUS, SALADE D'ÉCREVISSSES SUR GEL DE CONCOMBRE

*LA JOUE DE PORC CARAMÉLISÉE, CRÉMEUSE DE CHAMPIGNONS, PETIT-POIS & TRUFFE D'ÉTÉ

*LA TATIN AU CHÈVRE, OIGNONS ROUGES & POIVRONS SUR CRESSONNETTE

*LES CROQUETTES AU VIEUX BRUGGE & SALAMI À LA TRUFFE & PARMESAN

PLATS (servi avec frites & fricassée de tomates à la buffala) :

*LA BALLOTINE DE COUCOU DE MALINES & RECUIT DE VIN ROUGE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

*LA CASSEROLE DE MOULE DE ZEELANDE AU BEURRE D'AIL DES OURS

*LE TARTARE DE DORADE À LA MANGUE ACIDULÉE SUR GUACAMOLE

*LA CASSOLETTE DE RIS & ROGNON DE VEAU AUX PLEUROTTEES & PORTO BLANC

DESSERTS :

*L'ASSIETTE DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

*LA MOUSSE DE YUSU, LE SORBET FRUITS ROUGES & FRUITS EXOTIQUES

NOTRE CARTE EN MENU :

***38 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, ENTRÉE
AU CHOIX, PLAT AU CHOIX & DESSERT
OU FROMAGES**

***50 EUROS PAR PERSONNE**

**COMPRENANT, MISE EN BOUCHE, 2
ENTRÉES AU CHOIX, PLAT AU CHOIX &
DESSERT OU FROMAGES**

A LA CARTE : ENTRÉES : 14 EUROS

PLATS : 20 EUROS DESSERTS : 8 EURO