

NOTRE CARTE DE DÉCEMBRE :

ENTRÉE :

*LE CROQUANT AU BOUDIN NOIR & POMMES, COQUILLE SAINT-JACQUES POÊLÉE

*LE BAVAROIS AUX CREVETTES GRISES & CONCOMBRE, SASHIMI DE SAUMON

*LA MOUSSE DE PANAIS, FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ & OXTAIL DE QUEUE DE BOEUF

*LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & TRUFFE D'AUTOMNE

*LES CROQUETTES AU PIED DE PORC, WYNENDAEL & TARTUFFATA

PLATS (servi avec frites & lentilles au petit salé) :

*LE COUCOU DE MALINES FARÇI AUX TROMPETTES DE LA MORT, JUS AU PORTO

*LE FILET DE DORADE, RISOTTO AU VIN ROUGE & COULIS DE POIS

*L'EFFILOCHÉE DE BICHE AUX FIGUES & CHIMAY ROUGE, PURÉE DE MARRON

*LES TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & TRUFFE D'AUTOMNE

DESSERTS :

*L'ASSIETTE DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

*LA TRILOGIE VANILLE, CHOCOLAT & PRALINÉ

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