

Notre carte de juin:

Entrée:

- Le filet de rouget, mousse de céleri & soupe de poissons
- La croquette de Wynendael & asperges, viande de Grison
- La fricassée d'asperges, l'oeuf poché & émulsion au fromage de Chimay
- Le saumon fumé maison & sa garniture
- la caille rôtie & marinée, petit-pois & carottes glacées

Plat: (accompagné de frites & salade quinoa)

- L'assiette de saumon fumé, avocat & mozzarella buffala
- La pièce de bœuf au beurre d'herbes fraîches
- Le filet de dorade, patate douce & bouillon miso
- Le croustillant de veau au Porto & oignons rouges

Dessert:

- Le nougat glacé aux pistaches, coulis de caramel beurre salé
- L'assiette de fromages & pain aux noix