

NOTRE CARTE DE MAI :

ENTRÉE :

- *LE TARTARE DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ, GEL DE CONCOMBRE À LA MENTHE
- *LE DUO D'ASPERGES GRATINÉ AU PARMESAN & CHIPS DE GANDA
- *LE FOIE GRAS DE CANARD AROMATISÉ AU BASILIC
- *LE FEUILLETÉ DE PETITS GRIS DE NAMUR À L'AIL DES OURS
- *L'ANUGS BEEF FUMÉ, CARPACCIO DE CHOU RAVE & AVOCAT

PLATS (servi avec frites & gratin d'aubergines) :

- *LES RAVIOLES AUX ASPERGES & CHORIZO
- *LE CONTREFILET DE PORC « DUROC OLIVES » À L'AIL & POIVRE NOIR
- *LES FILETS DE SOLE FARÇIS AUX ASPERGES, MOUSSE DE BROCOLI
- *LE SUPRÊME DE PINTADEAU AU PESTO, HARICOT VERT AU LARD DE COLONNATA

DESSERTS :

- *LE FONDANT DE HERVÉS & MAREDSOUS, COULIS AU PORTO
- *LE DÔME À LA MOUSSE DE FRAMBOISE & CŒUR DE MANGUE

NOTRE CARTE EN MENU :

***35 EUROS PAR PERSONNE**

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

***45 EUROS PAR PERSONNE**

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

A LA CARTE : ENTRÉES : 12 EUROS

PLATS : 18 EUROS DESSERTS : 8 EURO