

NOTRE CARTE D'OCTOBRE :

ENTRÉE :

*LA SOUPE GLACÉE D'AMANDES, RAISINS D'OVERIJSE & CROUSTILLANT DE CUISSOT DE VOLAILLE AU CITRON VERT

*L'ÉCLAIR À LA MOUSSE D'AVOCAT, MAYONNAISE AU NORI & SAINT-JACQUES MARINÉES AUX BETTERAVES ROUGES

*LE FOIE GRAS DE CANARD DE 2 FAÇONS, BRICK & GEL DE NECTARINE

*LES CROQUETTES AUX CHICONS & VIEUX BRUGGE SUR LIT DE CREVETTES GRISES

*LE JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS, ÉMULSION DE BURRATA & SAUMON AU THYM LÉGÈREMENT FUMÉ

PLATS (servi avec frites & gratin de courgettes) :

*LES RAVIOLES FARÇIES À LA TRUFFE, JUS DE CÈPES AU BEURRE

*LE FILET D'AGNEAU EN CROUTE D'ÉPINARD & JUS DE VEAU À L'AIL

*LE FILET DE DOS DE CERF, CRÉMAUSE AUX GROSEILLES & MOUSSELINE DE CÉLÉRI RAVE

*LE DOS DE CABILLAUD SUR FINE PURÉE AU BEURRE & FONDANT DE POIREAUX

DESSERTS :

*L'ASSIETTE DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

*LE DÔME À LA PASSION & GEL DE MANGUE

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