

Menu de saison

Une entrée, un plat et un dessert p.p. : 49.00€/p.

ENTRÉES

- Carpaccio de biche, huile de noisette et champignons des bois
- Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noix, tartare d'huîtres
- Terrine de gibier, chutney pommes-poires et airelles, toast de pain de campagne
- ✓ • Velouté de potimarron, huile de noisette, émietté de chèvre

PLATS

- Filet de biche, sauce Grand Veneur, poêlée forestière, croquette Mona Lisa
- Civet de marcassin, poire pochée, airelles cuites et pommes Amandine
- Filet de saumon, potée de choux blanc au lard, beurre blanc
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo", farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan

DESSERTS

- Tarte au café, spécialité de la maison depuis 29 ans
- Dame blanche, servie dans un biscuit croquant
- Assortiment de desserts de notre Pâtissier
- Sélection de fromages belges, salade croquante