

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette
- Foie gras maison, confiture d'oignons (+5€)
- Saint Jacques poêlées, mousseline de céleri au beurre noisette, crumble aux noix
- ✓ • Toast aux champignons de saison

PLATS

- Filet de daurade, risotto aux champignons de saison, beurre blanc
- 🇧🇪 • Côte de biche, sauce Grand Veneur, poêlée de champignons des bois, purée de pommes de terre, céleri fondant (+7€)
- Civet de marcassin, poire cuite au vin rouge et épices, aïelles et chicon braisé, pommes Amandine
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux épinards, ricotta et pignons de pin

DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, notre spécialité depuis 32 ans
- Tiramisu poires-spéculoos
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande