

Nos préparations :

Notre lunch :

Mise en bouche

Asperges à la flamande, pain toasté et cerfeuil

Ou

Carpaccio de veau et son pesto, salade aromatique

Filet d'omble chevalier rôti sur un risotto aux légumes
primeurs bisque émulsionnée

Ou

Coucou de Malines fine champagne, carottes, asperges, fèves
et pommes grenailles confites

Mignardises

Entrée + plat = 29€

Servi les 03 et 04 mai ainsi que les 10 et 11 mai 201

Nos entrées :

Crabe de Madagascar au curry Madras
Pomme verte, yaourt et pickles de chou rave

Gambas rouges d'Argentine snackées
Risotto saveur paëlla, chorizo et velouté de petit pois 20€

Chaud froid d'asperges blanches et foie gras poêlé
Mousse de livèche et citron confit 24€

Ris de veau croustillants et asperges pointes vertes
Lard braisé et pommes de terre à la moutarde violette 22€

Oeuf fermier cuit à 63° façon Meurette
Sauce au Pinot Noir, lard poché, carottes et échalotes 25€

18€

Nos plats :

Magret de canard rôti et son jus brun acidulé
Betterave, mûres, estragon et pommes de terre confites

Mignon de veau cuit à basse T°, sauce aux morilles 24€
Asperges blanches, ail des ours et croquette au beaufort

Entrecôte Irlandaise au gros sel 26€
Béarnaise, salade aromatique et pommes frites

Cabillaud cuit vapeur et son pesto de salicorne et basilic 28€
Asperges blanches et sauce mousseline

Homard décortiqué et sa bisque tomatée 28€
Asperges blanches, fèves des marais, pommes grenailles à l'ail

42€

Nos desserts :

Tartelette au citron meringuée revisitée

Déclinaison de fraises et rhubarbe au sucre 10€
Emulsion de mascarpone, meringue et gingembre

Moelleux au chocolat, crème anglaise 10€
et glace vanille

Sabayon au Cointreau noir et glace vanille 10€

Coupes glacées 9€
(dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet)

Irish coffee 9€

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements 12€

12€

Menu 3 services à 40€ - la sélection des vins : 20€

Chaud froid d'asperges blanches et foie gras poêlé
Mousse de livèche et citron confit

Mignon de veau cuit à basse T°, sauce aux morilles
Asperges blanches, ail des ours et croquette au beaufort

Tartelette au citron meringuée revisitée

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 4 services à 55€ - la sélection des vins : 25€

Crabe de Madagascar au curry Madras
Pomme verte, yaourt et pickles de chou rave

Gambas rouges d'Argentine snackées
Risotto saveur paëlla, chorizo et velouté de petit pois

Magret de canard rôti et son jus brun acidulé
Betterave, mûres, estragon et pommes de terre confites

Déclinaison de fraises et rhubarbe au sucre
Emulsion de mascarpone, meringue et gingembre

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 5 services à 68€ - la sélection des vins à 30€

Crabe de Madagascar au curry Madras
Pomme verte, yaourt et pickles de chou rave

Gambas rouges d'Argentine snackées
Risotto saveur paëlla, chorizo et velouté de petit pois

½ Homard décortiqué et sa bisque tomatée
Asperges blanches, fèves des marais, pommes grenailles à l'ail

Ris de veau croustillants et asperges pointes vertes
Lard braisé et pommes de terre à la moutarde violette

Déclinaison de fraises et rhubarbe au sucre
Emulsion de mascarpone, meringue et gingembre

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Permettez nous d'attirer votre attention sur ces points :

En raison des arrivages journaliers et du marché, à partir de 6 personnes, nous vous demanderons de vous diriger vers un menu unique pour l'ensemble des convives.

Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end : Minimum entrée+plat.

Veillez nous informer en cas d'intolérances alimentaires et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.