

## 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.*