

MENU et PRIX À LA CARTE

En attendant la suite, l'assiette de 4 dégustations

Le pâté mi-gibier – mi foie, farci pépites de foie gras et éclat de pistache, chutney	(13,00)
La briquette de saumon fumé par nos soins, toasts tièdes et sauce rémoulade	(14,00)
Le duo de croquettes à la Grana Padano et au camembert	(12,00)
Les scampis (16/20) et Les 2 coquilles St Jacques en waterzooï (+5,00)	(20,00)
Les 6 escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	(12,00)
Les 5 scampis (16/20) parfumés à l'ail	(16,50)
Le cannelloni de poissons, mousse de ricotta, écrevisses fraîches et crabe, sauce basilic	(16,50)
Le bœuf de chez J-F Maître d'hôtel, Poivre vert, ou Champignons au jus de truffe	(24,00)
Le roulé de veau préparation du moment	(23,00)
L'Angus sauce aux deux poivres ou champignons au jus de truffe (+ 8,00 euros)	(34,00)
La souris d'agneau, petits légumes à la tomate et fond d'agneau réduit (+ 2.00 euros)	(25,00)
Le filet d'agneau, juste rôti, pistache et son jus de cuisson (+4.00 euros)	(25,90)
Le filet de canette sauce aux deux poivres	(22,90)
Le dos de poisson d'arrivage (préparation de saison)	(24,00)
Le risotto aux légumes et champignons au jus de truffe	(22,00)
L'assiette de 5 fromages	(9,00)
La tartelette de chèvre chaude, coulis de fruits de saison	(9,90)
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille, meringue aux noix	(9,90)
Le moelleux au caramel beurre salé OU chocolat chaud Belge	(8,00)
La glace du jour	(6,50)

Menu 1 entrée à 40,00 euros la personne

Menu 2 entrées à 52,00 euros la personne

Formule "Boissons " à 22,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin(AOC) (B, R, R), ½ eau ou ½ limonade.

Le verre de muscat avec le dessert ou le fromage.

Le café ou Le thé.

Menu junior à 18,00 euros

Plat junior à 11,00 euros