



Menu du mois du moment

La poêlée de scampi au curry et lait de coco

ou

Le carpaccio de boeuf, huile olive, échalotes
mesclun et copeaux de parmesan

Le dos de lieu sauce à l'échalote
Ecrasé de pdt et légumes oubliés

ou

Le filet pur de porcelet et sa sauce au rhum des îles
Croquettes et légumes de saison

L'assiette gourmande

ou


La planche de fromages

ou

Le dessert du jour

35 €p.pers





Menu du 13 décembre

Le duo de croquettes au fromage, crudités
ou
La crème de butternut du jardin

Le waterzooi de volaille aux petits légumes, croquettes
ou
Le civet de gibier façon grand mère
Pommes croquettes et pomme aux airelles

La mousse au chocolat
ou
Le soufflé glacé au Grand Marnier

Menu à 30€

