

Menu Clin d'œil

Premiers Plaisirs

Cœur de ris de veau braisé aux Corn Flakes, crème de boursin, ail et pesto vert (suppl. 8€)

Ou

Raviole de St. Jacques pochées au court bouillon, crème allégée au safran, confit de basilic et petits légumes (suppl. 8€)

Ou

Foie gras de canard, mini poire farcie au confit d'oignons, pain brioché (suppl.7€)

Ou

Assiette de saumon fumé Dawagne et ses dérivés d'accompagnements

Ou

Cassolette de scampis : Crème de curry, A la diabolique, Crème d'ail

Ou

Les croquants au fromage d'Abbaye et chorizo sur salade croquante

Ou

Le duo aux crevettes du nord (suppl. 6€)

Ou

Salade de chèvre chaud rôti au miel, pomme et raisin, vinaigrette balsamique flambée au thym

Ou

Salade Frisée aux lardons, crème au vinaigre de framboise et son œuf poché

Entremet glacé

Brochette d'agneau grillée, crudités, pomme au four

Ou

Filet de saumon en habit vert, sauce mousseline aux herbes, grenailles, légumes

Ou

Tagliata bœuf roquette, huile de truffe, parmesan en copeaux par nos soins, frites

Ou

Magret de canard rôti au four, gratin et légumes, sauce orange et miel

(supplément 8€)

Ou

Pavé de bœuf BBB grillé, crudités, frites maison

Ou

Steak tartare que l'on prendra soin de vous préparer

Ou

La classique « Sole meunière » (supplément prix du jour)

Ou

Linguines bolognaise, copeaux de parmesan par nos soins

Ou

Boulettes de veau façon Sambre et Meuse, coupelle de crudités

Ou

Vol au vent de poularde

Chariot de variétés de fromages et accompagnements : 8€/pers

Suppléments 3,50€

Sauces : Béarnaise, Cheron, Archiduc, Roquefort, 2 Poivres

Suppléments accompagnements : 1,50€

Prix du menu 35€

Forfait boissons (eaux, vins, bière, soft) : 15 € TVAC

Forfait sélection prestige (eaux, vins, bière, soft) : 22 € TVAC

Secondes Saveurs