

Suggestions



ENTRÉES



Marbré de foie gras et canard fumé, chutney de figues, pain brioché

€ 17,90

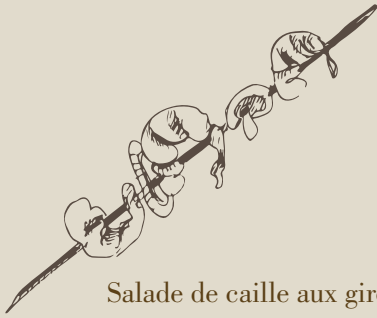
•••

Poêlée de champignons sauvages, ail et fines herbes, pain grillé

€ 16,50



SALADES



Salade de caille aux girolles, copeaux de foie gras, chicons crus à l'huile de noisette, céleri frits

€ 24,50

•••

Salade césar, blanc de volaille BIO, parmesan, croutons

€ 19,50

•••

Salade chèvre chaud d'automne, chicons, poires, betterave, fruits secs, vinaigrette à la figue

€ 17,50



PLATS



Côtes de porc Duroc grillées au BBQ, salade cole slaw, sauce vierge, pdt en chemise, beurre maître d'hôtel

€ 22,50

•••

Sole meunière, pommes natures € Prix du jour

•••

Filet de canard sauvage aux baies de cassis, mousseline de céleri rave, chicons braisés € 21,50

•••

Filet de marcassin, pommes caramélisées, aïrelles sauvages, jus à la Timmermans Lambicus Blanche € 21,00

•••

Filet pur de bœuf Simmental Rossini, foie gras poêlé, pomme Anna, jus de truffe, légumes de saison € 38,50

•••

Tartare de saumon et avocat, citron vert coriandre, mesclun, pommes frites € 18,50

•••

Tartare de bœuf à l'italienne: parmesan, huile d'olives, basilic, roquette, frites € 19,50

•••

Tartare de bœuf classique, salade mesclun, pommes frites, mayonnaise € 18,50