

Menu du mois d'Octobre

Servi tous les jours midi et soir du 1^{er} au 28 Octobre inclus

!!! Menu servi par table entière et aucune carte de paiement acceptée !!!

Petites mises en bouche chaudes et froides

Cannelloni ricotta crevettes grises sauce homardine

Ou

Carpaccio de biche à l'huile de truffe

Ou

Foie gras de canard maison, son pain brioché et son confit d'oignons **+4,00€**

Ou

Toast de saumon fumé aux œufs brouillés

Langue de bœuf sauce madère

Ou

Suprême de volaille aux pêches et au miel

Ou

Pavé de saumon à la Toscane et ses pâtes fraîches **+5,00€**

Ou

Daube de chevreuil mariné façon Grand Veneur et ses garnitures hivernales

Ou

Noisette de biche sauce Grand Veneur et ses garnitures hivernales **+15,00€**

Pêche melba et son coulis de fruits rouges

Ou

Charlotte aux poires et sa crème anglaise

Ou

Crumble aux reines-claude

Ou

Plateau de fromages affinés belges et du monde **+6,00€**

Menu servi avec 1 entrée : **19,95€**

→

Formule vin : **16,00€**

Menu servi avec 2 entrées : **29,95€**

→

Formule vin : **20,00€**

Suggestions du mois d'Octobre

Servi tous les jours midi et soir du 1^{er} au 28 Octobre inclus

❖ Entrées

Foie gras de canard maison, son confit et son pain brioché	19,95€
Cannelloni ricotta crevettes grises sauce homardine	17,95€
Carpaccio de biche à l'huile de truffe	18,95€
Toast de saumon fumé aux œufs brouillés	17,95€

❖ Plats

Langue de bœuf sauce madère	17,95€
Suprême de volaille aux pêches et au miel	17,95€
Pavé de saumon à la Toscane et ses pâtes fraîches	23,95€

❖ Moules

Moules au beurre	22,95€
Moule à l'ail crème	23,95€
Moule au vin blanc	23,95€
Moule au curry	23,95€
Moule au Ricard	24,95€

❖ Gibiers

Suprême de faisan à la brabançonne	20,95€
Daube de chevreuil mariné façon sauce Grand Veneur	17,95€
Noisette de biche sauce Grand Veneur et ses garnitures hivernales	29,95€

❖ Desserts

Pêche Melba	8,00€
Charlotte aux poires et sa crème anglaise	8,00€
Crumble aux reines claudes	8,00€