

Menu du mois d'Avril

Servi du 31 Mars au 27 Avril inclus (Dernière commande à 13h le midi et 20h le soir)

Menu servi par table entière

Petites mises en bouche chaudes et froides

Asperges de Malines à la flamande +8,00€

Ou

Coquillettes d'escargots à la crème d'ail

Ou

Cannelloni de chair d'écrevisses et sa bisque +5,00€

Ou

Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan

Souris d'agneau caramélisée au sucre d'aubel +5,00€

Ou

Suprême de volaille à l'orange

Ou

Escalope valdostana

Ou

Filets de colin aux petits légumes +5,00€

Brownie maison et sa crème anglaise

Ou

Profiteroles maison et son chocolat chaud

Ou

Carpaccio d'ananas mariné au gingembre et au citron vert

Ou

Assiette de fromages affinés +6,00€

Menu 4 services : **19,95€**

Menu 5 services (2 entrées) : **29,95€**

Doggy Bag (à emporter) +1,50€

Changement d'accompagnement +2,50€

Nos suggestions du mois d'Avril

❖ Nos entrées

Asperges de Malines à la flamande	19,95€
Asperges de Malines saumon fumé mousseline	21,95€
Coquillettes d'escargot à la crème d'ail	16,95€
Cannelloni de chair d'écrevisses et sa bisque	19,95€

❖ Nos plats

Souris d'agneau caramélisée au sucre d'abel	19,95€
Filets de colin aux petits légumes	26,95€
Filets de colin aux asperges sauce mousseline	29,95€
Foie de veau à la vénitienne	19,95€

❖ Nos desserts

Brownie maison et sa crème anglaise	9,00€
Profiteroles maison et son chocolat chaud	9,00€
Carpaccio d'ananas mariné au gingembre/citron vert et sa boule de glace	10,00€
