

A la carte...

Les entrées

Barbue, crevettes grises,
purée de topinambour, girolles, pesto d'épinards. 17€

~~

Tacaud, petits gris de Bierwart,
céleri rave, quinoa, jus de cerfeuil. 16€

~~

Canard sauvage,
écrasé de panais, dés de pommes, myrtilles,
jus réduit aux raisins. 17€

Les plats

Saint Pierre,
fondue de poireaux, écrasé de ratte, beurre blanc. 22€

~~

Cerf, copeaux de foie gras,
chanterelles, légumes racine, purée de vitelottes,
jus réduit de thé Sencha 25€

~~

Contre filet de veau,
déclinaison de carottes, choux de Bruxelles, galette de pommes de terre,
jus réduit au genièvre. 23€

Les desserts du moment

ou

Le plateau de fromages affinés wallons.

*Formule 2 services à 27€
Formule 3 services à 37€
Formule 4 services à 47€*

*la sélection des vins à 14€
la sélection des vins à 19€
la sélection des vins à 24€*

Certains produits peuvent varier en fonction du marché.