

A la carte...

Les entrées

Dorade royale cuite sur peau,
mouseline de carotte parfumée au safran du Cotchia,
vinaigrette de pourpier aux épinards. 16€

~~

Turbot,
duxelles de champignons des bois, confit d'échalotes,
crème de cresson, chips de jambon de gibier. 16€

~~

Perdrix rouge,
écrasé de panais, dés de pommes aux cèpes,
jus réduit aux raisins. 17€

Les plats

Ballotine de loup de mer en feuille de chou vert,
fondue de légumes, quinoa, beurre blanc.. 20€

~~

Cerf, copeaux de foie gras,
chanterelles, galette de pomme de terre,
jus réduit de thé Sencha parfumé au poivre noir. 25€

~~

Dos marcassin,
purée de vitelottes, betteraves rouges, choux de Bruxelles,
jus réduit au genièvre. 21€

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.

