



A la carte...

Les entrées

Saumon d'Ecosse, huitre,
broccolini, chanterelles, vinaigrette de pourpier et salicorne. 16€

~~

Thon rouge, foie gras,
algues, fenouil, quinoa, citron lime, crème de céleri vert. 15€

~~

Dos de merlu,
salsifis, épinards, mousseline de carotte, caviar de chez nous. 14€

Les plats

Suprême de pintade,
topinambour, poudre de pistache, polenta
jus aux châtaignes. 19€

~~

Dos de cerf façon Osso bucco,
champignons des bois, écrasé de cwènes di gatte,
jus tranché à la truffe. 21€

~~

Pavé de bœuf,
purée de céleri rave, galette de pommes de terre,
jus aux cèpes. 19€

Les desserts du moment. 8€
Le plateau de fromages affinés wallons. 10€

La formule 2 services à 27€

La formule 3 services à 37€

La formule 4 services à 47€

la sélection des vins à 14€

la sélection des vins à 19€

la sélection des vins à 22€

Allergènes : mollusques, poisson, céleri, moutarde, fruits à coques, produits laitiers, œufs

Certains produits peuvent varier en fonction du marché.