

## À la carte.

### Les entrées

Dorade royale, moules,  
boulgour, germes de lentilles, jus au safran du Cotchia. 18€

~~

Vive rôtie sur peau,  
pointes vertes de Hesbaye, salicorne, jeunes oignons. 17€

~~

Caille en suprême, foie gras,  
abricot rôti à la fleur de thym, confit d'oranges et fraises safranée. 17€

### Les plats

Fleur de courgette farcie de cabillaud, écrevisses,  
tomates cerises, asperges, olives noires, écrasé de grenailles. 21€

~~

Médailillon de veau,  
fèves des marais, girolles, petits pois, pointes vertes, galette de pomme de terre,  
jus réduit. 19€

~~

Entrecôte de bœuf,  
fine ratatouille de légumes, potatoes,  
beurre d'herbes au piment d'Espelette. 23€

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

*La formule 2 services à 27€*

*La formule 3 services à 37€*

*La formule 4 services à 45€*

*la sélection des vins à 14 €*

*la sélection des vins à 19 €*

*la sélection des vins à 24 €*

Les entrées peuvent être déclinées en version plat  
Certains produits peuvent varier en fonction du marché.

*Allergènes : poisson, crustacés, produits laitiers, œufs, fruits à coques.*