

Menu

Le Menu 4 services, servi pour l'ensemble de la table
42 € p.p. / 65 € « vin compris »

La petite dégustation

*Tartare de Saumon
Citron de Manton*

*Poisson selon la pêche,
Légume de saison*

*Suprême de pigeon royal d'Anjou, Cuisses confites
et ses accompagnements de saison*

*Les fromages du moment
(5€ de sup en menu 5 services)*

*Ou
Dessert*

Menu

Le Menu 3 services, servi pour l'ensemble de la table
32 € p.p. / 50 € « vin compris »

La petite dégustation

*Jambon de ferme,
Salade à l'huile de noix
Ou
La Suggestion du Chef*

*Truite «Moulin Simonis » et sa garniture
Ou
Pièce de Bœuf rôti,
Frites, salade*

*Les fromages du moment
Ou
Dessert*

Entrées

Jambon de ferme	16 €
Saumon de chez <i>Vincent Dawagne</i>	18 €
Foie gras de canard cuit au torchon	22 €
Foie gras de canard poêlé	23 €
Potage du jour	10 €
Escargots « petit gris » de la Ferme de l'Escargot à <i>Lierneux</i>	18 €
Carpaccio de bœuf, filet d'huile d'olive, petite salade et parmesan	20 €

Poissons

Truite «Moulin Simonis » à la meunière et sa garniture	18 €
Truite «Moulin Simonis » au bleu et sa garniture	20 €
Poisson selon la pêche, Légumes de saison	22 €

Viandes et volailles

Pièce de Bœuf, frites et salade	23 €
Suprême de pigeon royal d'Anjou *	25 €
Cailles rôties *	23 €
Côte de veau *	25 €
Côte d'agneau * (en saison)	23 €

* nos plats sont servis avec la garniture de saison et selon le marché

Fromages

L'Assortiment de fromages	8 €
---------------------------	-----

Desserts

Les desserts	8 €
--------------	-----

*Si vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut changer*