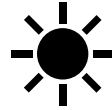




MENU DE SAISON



Menu servi pour l'ensemble de la table :

3 services au prix de 35 € p.p. / 60€ « vin compris », en supprimant une entrée

4 services au prix de 48€ p.p. / 68€ « vins compris »

Possibilité de changer le dessert en fromage : supplément 3€

Tomates mozzarella « di bufala » en version toute en couleur

Filet de rouget, légumes 'à la méditerranéenne'

Petites **côtes d'agneau** à l'ail et au thym, galette de pomme de terre

Dessert



ENTREES

Jambon d'Ardenne accompagné soit de jeunes pousses ou de melon (au choix)	18 €
Tomates mozzarella « di buffala » en version toute en couleur,	18 €
Tomates crevettes gastronomiques & gourmandes	22 €
Saumon fumé de chez 'Vincent Dawagne', échalotes, ciboulettes et zeste de citron, filet d'olive	20 €
Filet de rouget, légumes 'à la méditerranéenne'	20 €

POISSONS

Truite de notre vivier en filet ou entière à la meunière et sa garniture	20 €
Truite de notre vivier au bleu et sa garniture	20 €

VIANDES ET VOLAILLES

Pièce de Bœuf flambée ou non au « poivre de Sichuan (distillerie METTE), frites et salade	23 €
Filet de cannette, pommes caramélisées, chips de pomme de terre, légumes du marché	24 €
Petites côtes d'agneau à l'ail et au thym, galette de pomme de terre	25 €

FROMAGES

L'Assortiment de fromages	10 €
---------------------------	------

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*

