

MENU DU MOMENT

CROQUETTES DE JOUES DE PORC,
PETITE SALADE,
VINAIGRETTE À LA KRIEK

Ou

RISOTTO AUX ASPERGES ET CREVETTES GRISES,
ŒUF POCHÉ

ONGLET DE BŒUF, ÉCHALOTES CONFITES, MOELLE RÔTIE,
POMMES DE TERRE GRENAILLES AU GROS SEL

Ou

DOS DE CABILLAUD RÔTI, CRÈME DE PETITS POIS,
CREVETTES GRISES, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS ET
FENOUIL, PURÉE DE POMMES DE TERRE

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE « LA CASIÈRE »

Ou

CRUMBLE DE RHUBARBE
À LA VERVEINE ET GLACE VANILLE

€ 36,50

SUGGESTIONS

ENTRÉES:

CROQUETTES AUX ASPERGES ET CREVETTES GRISES, PETITE POÊLÉE D'ASPERGES, TOMATES CERISES ET JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS € 16.00

CROQUETTES DE JOUES DE PORC, SALADE CROQUANTE, CONDIMENT NOIX-PISTACHES, PÉCAN, VINAIGRETTE À LA KRIEK € 14.00

RISOTTO AUX ASPERGES ET CREVETTES GRISES, ŒUF POCHÉ € 16.50

PLATS:

ONGLET DE BŒUF, ÉCHALOTES CONFITES, MOELLE RÔTIE, POMMES DE TERRE GRENAILLES AU GROS SEL € 20.50

FRICASSÉE DE PINTADE ET RIS DE VEAU AUX MORILLES, LÉGUMES PRINTANIERS, CROQUETTE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS € 26.50

DOS DE CABILLAUD RÔTI, CRÈME DE PETITS POIS, CREVETTES GRISES, JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS ET FENOUIL, PURÉE DE POMMES DE TERRE € 20.50

ORECCHIETTE AUX JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS, RICOTTA ET BASILIC € 17.00

DESSERTS:

DUO DE GNOCCHI FRITS (FARCI AU SPÉCULOOS ET NUTELLA), GLACE AU CAFÉ, CARAMEL AU PRASLIN € 9.00

CRUMBLE DE RHUBARBE À LA VERVEINE ET GLACE VANILLE € 9.00