

# Menu

3 services à 43,00 € , 4 services à 53,00 € ou  
5 services à 60,00 €

**A PARTIR DU 19 mai 2018**

Tartare d'asperges pourpres de Rosoux, émincé de caille fumée  
à la Périgourdine

Ou

Enroulé de homard au piment d'Espelette et grison



Cannelloni de chevreau aux 3 couleurs et ses morilles

Ou

Cocotte d'asperges, œuf parfait et crème de persil



Intermezzo



Médaille de lotte, tomates cœur de bœuf, tigre et ananas  
Emulsion de basilic et mozzarella

Ou

Poitrine de colvert à la Kriek et cuisse confite



L'assiette de fromages



Déclinaison de fraises

Ou

Profiteroles au chocolat d'origine Madagascar à la passion



Sélection de vins de 20,00 € à 30,00 €

## Entrées froides

- Tartare d'asperges pourpres de Rosoux, émincé de caille farcie à la Périgourdine 22,00 €
- Enroulé de homard au piment d'Espelette et grison 26,00 €

## Entrées chaudes

- Cannelloni de chevreau aux 3 couleurs et ses morilles 26,00 €
- Cocotte d'asperges, œuf parfait et crème de persil 22,00 €

## Les plats

- Médaillon de lotte, tomates cœur de bœuf, tigre et ananas émulsion de basilic et mozzarella 29,00 €
- Poitrine de cannette à la Kriek et cuisse confite 28,00 €
- Homard à votre façon 33,00 €
- Filet de bœuf 36,00 €

## Les desserts

- Déclinaison de fraises 14,00 €
- Profiteroles au chocolat d'origine Madagascar à la passion 14,00 €
- Sorbets ou Glaces au choix 10,00 €
- L'assiette de fromages 11,00 €

\* liste des allergènes, n'hésitez pas à nous signaler tout autre intolérance

- |                   |              |                       |
|-------------------|--------------|-----------------------|
| 1. gluten         | 6. œufs      | 11. graines de sésame |
| 2. crustacé       | 7. poisson   | 12. lupin             |
| 3. lactose        | 8. soja      | 13. mollusques        |
| 4. arachides      | 9. céleri    |                       |
| 5. fruits à coque | 10. moutarde |                       |

Apéritif de 5,00 € à 11,00 €

Soft de 2,00 € à 7,00 €

Vins à la carte : de 24,00 € à 300,00 €

Champagne à la bouteille : de 61,00 € à 210,00 €

Alcool de 4,00 € à 11,50 €

Restaurant ouvert :

Jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi

Lunch à midi 3 services : 29,00 €/pp (jeudi et vendredi)

Sur réservation : dîners de famille, banquets, réceptions

Jour de fermeture : mercredi