

Entrées

Tartare de bavette, cornichon, câpres, parmesan croquant et pain toasté

Ravioles porc/langoustine/gingembre et petits champignons

Jeune hareng, mousse de raifort, pomme et oignon rouge

Vol-au-vent d'escargots et de grenouilles

Filets de caille laqués (crêpe et poireaux)

Plats

Filet mignon aux chanterelles, crème à l'estragon et pdt sautées	26
--	----

Curry de saumon aux légumes et riz parfumé	25
--	----

Emincés de coquelet, crème aux morilles et riz sauvage	25
--	----

Civet de marcassin, pommes et navets rôtis au romarin	25
---	----

Pâtes fraîches à la chair de langoustines et bisque safranée	23
--	----

Salade liégeoise aux chicons	21
------------------------------	----

Entrée/plat : 38 euros

2 Entrées/plat : 48 euros

2 entrées : 32 euros

3 entrées : 42 euros

Desserts et digestifs au dos

DESSERTS

10

Poire Belle - Hélène

Baba au rhum

Tiramisu « minute »

Affogato (glace vanille, café, amandes, chocolat)

Colonel (vodka, sorbet citron)

Irish coffee

DIGESTIFS

Amaretto/limoncello	6
---------------------	---

Vodka frappée	6
---------------	---

Calvados	8
----------	---

Poire givrée	8
--------------	---