

Suggestions de fin d'année



Carpaccio de saumon et de Saint-Jacques



Tartare végétalien de légumes



Carpaccio d'entrecôte au chocolat belge



Civet de cerf façon carbonnade



Médaillon de sole-limande et de saumon



Le Paris-Bruxelles



Trio de choux du Nouvel An

ENTRÉES AU CHOIX

Carpaccio de saumon et de noix de Saint-Jacques, vinaigrette citronnée et fines herbes. **21,90 €**

Soupe de poissons, rouille et croûtons dorés. **18,90 €**

Tartare végétalien de légumes de saison, vinaigrette aux herbes fraîches. **14,90 €**

Carpaccio d'entrecôte marinée au chocolat belge. **21,90 €**

Tranche de pâté de chevreuil, confiture d'oignons rouges et pain grillé. **17,90 €**

Ravioles aux cèpes, crème de champignons et fines herbes – 3 pièces. Supplément +3 €. **19,90 €**

PLATS AU CHOIX

Demi-coucou de Malines rôti, jus de cuisson, légumes de saison et pommes croquettes. **29,90 €**

Civet de cerf façon carbonnade, poire aux airelles et pommes croquettes. Supplément +5 €. **27,90 €**

Médaillon de sole-limande et de saumon, sauce au vin jaune, farandole de choux et riz sauvage. **26,90 €**

Ravioles aux cèpes, crème de champignons et fines herbes – 5 pièces. Supplément +5 €. **29,90 €**

DESSERTS AU CHOIX

Le Paris-Bruxelles, notre interprétation du Paris-Brest. **11,90 €**

Trio de choux du Nouvel An, garnis de mousses aux couleurs de la Belgique : chocolat pour le noir, citron pour le jaune et cuberdon pour le rouge, sur un lit de crème anglaise. **11,90 €**