

Entrée

Le homard bleu (+9.5€)

Dans l'idée d'un véritable Lobster Roll Canadien

ou

Velouté Saint Germain & Oeuf parfait à 63°C

Canard fumé maison / Croûton au vieux Chimay

ou

{Bouchée à la Reine, Signature du Chef}

Coq des prés au vin jaune & Pied de Mouton des bois de Spa proposé dans
un feuilleté maison

Plat principal

Filet de Boeuf {As de diamant}

Choron au siphon & Pommes Franceline

ou

Pêche du jour

Moule { Gold van Yerseke } / Bisque de crevettes à l'Ostendaise /

Pommes persillée

ou

Filet pur de Biche infusé à la réglisse

Jus aux cerises / Milles-feuilles de céleri

Dessert

100% Pistacchio Verde di Bronte

ou

Fromages régionaux & miel à la truffe maison

(+8.50€ pour remplacer le dessert)

ou

Gros choux Craquelin

Chocolat Sao Thomé / Vanille de Maminou à Tahiti dans l'idée d'une profiterole

Les formules

3 prémices + Plat & Dessert - 49.90€

3 prémices + Entrée & Plat - 56.90€

3 prémices + Menu 3 Services - 59.90€

3 prémices + Menu 4 Services - 78.90€

Le vendredi soir, nous ne proposons pas de menu 2 services.

Le samedi soir, nous ne proposons que le menu découverte.



with love