

Pour commencer...

Terrine de Gibier Maison <i>Epine – Vinette, Mangue, Passion, Pain aux noix</i>	21,90 €
Le Faisan à la Brabançonne <i>Céleri, Ficoïde glaciale, Raisin blanc, graines de moutarde</i>	22,90 €
La Saint- Jacques d'automne <i>Betterave jaune, Granny Smith, Raifort, Sorbet pomme céleri vert, huile citron</i>	24,90 €
La Bouchée de la Reine <i>Volaille jaune Bio, Pieds-de-mouton, Vin Jaune</i>	26,90 €

Les Signatures de la Maison

A découvrir à deux – Sur réservation 24h à l'avance

Biche de chasse régionale façon Wellington <i>Choux de Jalhay, Duxelles de champignon, Jus Forestier</i> <i>Pour deux personnes</i>	89,00 €
Râble de lièvre entier en cuisson douce <i>Chanterelles, girolles, Truffe noire, Croquette aux airelles</i> <i>Pour deux personnes</i>	85,00 €



With love

Nos pièces de viandes « En sous-bois »

Champignons des bois, noisettes, céleri-rave et jus au vin rouge

Le Quasi de porc régionale 33,90 €

Le suprême de Coq des Pré basse température 33,90 €

La Couronne de Porc régionale découpée en salle 59,00 €

Proposée pour 2 personnes

Notre pêche du jour

Le filet de Lieu jaune 38,90 €

*Moules de Zélande, Jus au corail de homard,
Pomme de terre fondante au beurre de coquillages*

Beef Corner

Le filet mignon de bœuf « Black Angus » 35,90 €

*Beurre de baratte battu à la main façon café de Paris 🇫🇷
Gratin dauphinois à l'ail fumé*

Tournedos de bœuf rôti 37,90 €

*Espuma Béarnaise au balsamique blanc
Pommes de terre « Suédoises »*

Tagliata de bœuf 39,90 €

*Huile de Truffe, crumble de parmesan
Roquette, tagliatelles fraîches*

Le vendredi soir, nous vous invitons à profiter
De notre expérience à partir de deux services minimum