

Printemps - Eté

Nos Entrées

- Saint-Jacques rôties, bouillon d'asperge à la truffe, crevettes grises et croutons
- Salade composée et quinoa, scampis poêlés et mayonnaise au curry
- Bruschetta à l'huile d'olive et à l'ail, tomates, pignons de pins et basilic
- Feuilleté croustillant, petits gris de Namur aux petits légumes et crème à l'ail

Nos Plats

- Brochette de poulet aux épices tandoori, légumes wok et riz basmati, raisins secs
- Onglet à l'échalote, salade et pommes croquettes (provenance producteur local Billa)
- Rouget poêlé, sauce estragon et dés de tomates, spaghetti et légumes chauds
- Filet pur de porc, jardinière de légumes, sauce aux saveurs d'Andalousie et quartiers de pomme de terre

Nos Desserts

- Religieuse au chocolat
- Bavaois à la vanille et caramel
- Dôme mangue et fruits de la passion
- Tartelette façon crème brûlée

Menu de saison « Printemps - Eté 2025 » :

Composez votre repas à votre guise !

Optez pour l'ensemble du menu ou sélectionnez simplement une entrée et un plat, ou un plat et un dessert.

Mise en bouche, entrée, plat, dessert à 48€ / p.p.

Entrée + plat = 39€/p.p.

Plat + dessert = 35€/p.p.

Formule accords vins appropriés, 1/3 blanc, 1/3 rouge, eaux et café inclus à 22€ / p.p.

La composition des plats est susceptible de varier. Les informations concernant les allergènes contenus dans nos mets sont à votre disposition.

Notre personnel se tient également à votre disposition pour vous fournir ces informations.