

## Lunch :

Vitello tonnato

Mayonnaise aux anchois, capres et origan, huile d'ail rose

Ou

Fondu au parmesan

Sauce tomate et persil frit

\*\*\*

Onglet de bœuf à l'échalote, sauce marchand de vin

Pommes frites et cresson

Ou

Filet de rouget juste poêlé

Spaghetti aux coquillages, sauce au vin blanc

Entrée + plat : 25€

Servi les 08 et 09 février et 15 et 16 février à midi

## Nos préparations :

### Nos entrées :

Tartare de noix de Saint-Jacques et sa chantilly de chou fleur  
piment d'Espelette et croustillants de pieds de porc

24€

Grosses crevettes rouges d'Argentine snackées  
risotto d'orge perlé, betterave et livèche, bouillon de crustacés

23€

Mousse de foie gras de canard, anguille fumée et pomme verte  
pomme de terre safranée et pickles de choux rave

20€

Ris de veau braisés dans un pot au feu de légumes  
béarnaise homardine

25€

Œuf de caille poché et anguille fumée sur une émulsion de  
pomme de terre et caviar d'Avruga, croustillant au sarrasin

18€

### Nos plats :

Filet de skrei rôti, chou blanc au Riesling et baies de genévrier,  
soupe de poissons et coquillages, pommes de terre fondantes

24€

Turbot sauvage rôti à la fleur de sel, sauce « retour des Indes »  
houmous de pois-chiches noirs et abricots confits 32€

Composition de porcelet, choux de Savoie farci et chicon  
écrasé de pommes de terre à la truffe, jus brun à la bière Forêt 24€

Poitrine de canard au Merlot et sa cuisse en crépine  
poivre long, mandarine, navet glacé et galette de polenta 28€

Filet de bœuf en croute et foie gras poêlé, sauce périgourdine  
tatin aux échalotes et laurier, pommes bouchons 32€

### Nos desserts :

Dôme glacé à la noisette et poudre de nougat  
praline au chocolat et cannelle, ganache vanille 10€

Tartelette de pamplemousse rose et thé Matcha  
crème anglaise, coulis de poire et fruits de la passion 10€

Moelleux au chocolat, crème anglaise  
et glace vanille 10€

Sabayon au Cointreau noir et glace vanille 9€

Coupes glacées  
(dame blanche, brésilienne, café liégeois, colonel, sorbet ) 9€

Irish coffee 12€

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements 12€

***Permettez nous d'attirer votre attention sur ces points :***

***En raison des arrivages journaliers et du marché,  
à partir de 6 personnes,  
nous vous demanderons de vous diriger vers un menu unique  
pour l'ensemble des convives.***

***Nous n'acceptons pas de plat unique le week-end. Minimum entrée+plat.***

Menu 3 services à 40€ - la sélection des vins : 20€

Mousse de foie gras de canard

anguille fumée et pomme verte - pickles de chou rave

\*\*\*

Filet de skrei rôti au laurier, chou blanc au Riesling et baie de genévrier

Soupe de poissons et coquillages, pommes de terre fondantes

\*\*\*

Dôme glacé à la noisette et poudre de nougat

Praline au chocolat et cannelle, ganache vanille

Ou

Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu 4 services à 55€ - la sélection des vins : 25€

Tartare de noix de Saint-Jacques et sa chantilly de chou fleur

piment d'Espelette croustillants de pieds de porc

\*\*\*

Œuf de caille poché et anguille fumée  
sur une émulsion de pommes de terre et caviar d' Avruga, croustillant de sarrasin

\*\*\*

Composition de porcelet  
chou de Savoie farci et chicon  
écrasé de pommes de terre à la truffe et son jus brun à la bière Forêt

\*\*\*

Tartelette de pamplemousse rose et thé Matcha  
Crème anglaise, coulis de poire et fruits de la passion  
Ou  
Assortiment de fromages wallons et ses accompagnements (+5€)

Menu Saint-Valentin à 75€ - la sélection des vins : 30€

Duo de mises en bouche

\*\*\*

Tartare de thon rouge, chou rave et bouillon dashi  
mayonnaise de wasabi et noix de cajou

\*\*\*

Œuf de caille poché et anguille fumée sur une émulsion de pomme de terre  
caviar d'Avruga et croustillant au sarrasin

\*\*\*

Filet de Saint-Pierre cuit vapeur sauce au curry vert  
abricots confits et riz noir

\*\*\*

Filet de bœuf en croute et foie gras poêlé  
tatin aux échalotes et laurier, sauce périgourdine et pommes bouchons

\*\*\*

Mousse de chocolat blanc au Grand-Marnier  
Tuile au spéculoos et beurre de cacao  
Sorbet clémentine et orangettes

\*\*\*

Mignardises

*Veillez nous informer en cas d'intolérances alimentaires et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.*