

LANGOUSTINES

croute d'amande . sucrine grillée . vinaigrette orange & fleur de sureau
32,00

TERRINE DE FOIE GRAS

cerise . pistache
30,00

BISQUE D'HOMARD

fine champagne . notre classique
15,00

GASPACHO DE CONCOMBRE

tartare de gambas confites
18,00

TURBOT GRILLE

crème de céleri . citrus . pappardelle alle vongole
36,00

SOLE MEUNIÈRE

royale de petit pois
38,00

RIB-EYE ANGUS DRY AGED

frites maison . « béarnaise » minute
38,00

RIS DE VEAU

gratiné . salade de pommes de terre . moutarde à l'ancienne
36,00

SELECTION DE FROMAGES

« René Straet »
15,00

DÉLICE AU CHOCOLAT AMER

sauce pistache
14,00

PAVLOVA

fruits rouges . crème mascarpone citronnelle . sorbet cassis
14,00

MENU ROMANTIK**DUO DE SARDINES**

grillées . jus de tomate aigre-doux . légumes confits
marinées . émulsion yaourt grec . estragon

COCHONNET DE LAIT

croute de tomates séchées . sauce « Pistou »

FROMAGE DE CHÈVRE

2 textures . toast . fraise . miel

NOTRE CRUMBLE

pomme . rhubarbe . coulis fruits des bois . glace vanille

60,00

MENU GOURMAND**CEVICHE DE TRUITE « D'ONDENVALE »**

crème de haddock fumé . sorbet gaspacho

JOUE DE VEAU CONFITE

toast . sauce gribiche . gel cornichon

GASPACHO DE CONCOMBRE

tartare de gambas confites

SELLE D'AGNEAU

chapelure jambon & herbes . sauce figue

FRAISES MARINÉES

sablé basilic . caramel tomate . granité tomate balsamic

75,00

Accompagné de vin

115,00

MENU DÉGUSTATION

7 plats . pour l'ensemble des convives & à commander avant 20H00

110,00