

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Plaisirs Gourmands

Rillettes de filets de rouget allégées avec une crème de mascarpone à l'aneth

Petite gaufre au fenouil, salade frisée et jeunes pousses de notre Ami Thomas...

ou

Composition de caille cuite à basse température et foie gras

graines de sésames torréfiées et pickels de légumes de saison...

*** **

Amourette de Saint-Jacques et Scampis Black Tiger

Risotto de blé et sa sauce dite "à l'armoricaine"...

ou

Notre Petit Salé aux lentilles cuit à basse température pendant 10 heures

céleri bouilli et petit jus brun corsé aux graines de moutarde...

*** **

Filet de Skrei sur ses écailles de pommes de terre

Sauce mousseline façon "Une Autre Histoire", salicorne et fèves d'Edamame...

ou

"Sot-l'y-laisse" de dinde mijotés doucement à la façon d'une blanquette

Légèrement revisité, sans trop, pour ne pas la dénaturer...

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison... (+12 €)

*** **

Clémentines parfumées au thé vert et à l'anis étoilé

accompagné de son parfait glacé au Grand-Marnier...

ou

Notre Tiramisu en surprise,

Emballé dans son sucre filé...

ou

Dessert du Jour

Une Autre Histoire

Vous propose

Son Menu "Plaisirs Gourmands"

Le menu 3 services (1 entrée froide, plat et dessert) 50 Euros

Le menu 3 services (1 entrée chaude, plat et dessert) 52 Euros

Le menu 4 services (2 entrées, plat et dessert) 60 Euros

La palette de fromages +12€uros

Le fromage ou une entrée à la place du dessert 6 Euros

De l'entrée au plat, notre sélection de vins à discrétion 25 Euros (au verre 7,5 euros)

Vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et jours fériés, uniquement le menu 4 services

Dans le cadre du coffret cadeau Bongo ou Wonderbox

une réduction du montant du voucher sera octroyée contre remise de celui-ci

Ce menu est servi uniquement à l'ensemble de la table

Payement uniquement en espèce ou par Bancontact

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer