

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Coupelle apéritive

Une petite mise en appétit qui vous ouvrira les papilles...

*** **

Briquette de mousse de foie gras et ses copeaux de magret de canard séché au gos sel,

Terreau végétal au cacao intense Van Houten, pickles de légumes racines au miel...

*** **

Cannelloni de scampis Black Tiger, butternut grillé et jeunes pousses de radis Sango,

accompagné de sa bisque de petites grises de nos côtes... (crevettes grises)

*** **

Dos de Cabillaud, compotée de potimarron rôti à la sauge de notre jardin

risotto de Frégulo Sarta légèrement toasté et sa sauce vin blanc légèrement truffée...

OU

Emincé de filet de biche aux champignons sauvages du moment, (suivant arrivage)

accompagné de son gratin de salsifis et de ses pommes de terre Sarladaise...

OU

Le Boeuf Belge "Entrecôte goûteuse et tendre à souhait" à la plancha...

Façon Une Autre Histoire (Huile d'olives, balsamique, tomate, basilic et copeaux de parmesan...)

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+15 euros)

*** **

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie

Qu'il soit chocolaté ou fruité...

OU

Notre traditionnelle crème brûlée,

Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu 5 services (Coupelle apéritive, 2 entrées, plat, dessert)

65 euros

Fromages à la place du dessert +7 euros

Notre sélection de vins 1 verre au choix

8-10 euros

Notre sélection de vins 2 verres au choix

17 euros

* Notre sélection de vins 3 verres (au choix ou un verre de vin par service adapté aux préparations)

25 euros

Tous nos pains sont faits maison avec les farines du moulin de l'Escaille à Rhisnes

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avertir à la réservation...

Menu pour les enfants (entrée 10 euros, plat 14 euros et dessert entre 3 et 10 euros)