

Une Autre Histoire

Menu "Touring"

(Servi uniquement à l'ensemble de la table et sur réservation)

Petite dégustation et sa coupe apéritive...

* * * * *

Filet de veau cuit basse température, crumble aux graines de moutarde, thon et caprons...

servi comme un Vitello Tonnato légèrement revisité...

*** **

Fricassée d'asperges du pays accompagnée de son cromesquis de pequillo et chorizo,

tuile de jambon Serrano séchée et jeunes pousses de radis rouge...

* * * * *

Poitrine de Canette rôtie et son petit jus au romarin et miel de fleurs,

printanière de légumes et sa fine purée de carottes fanes...

* * * * *

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

* * * * *

Feuillantine caramélisée aux fruits rouges et sa crème Chibouste...

dessert légèrement sucré, tout en douceur et totalement craquant

ou

Dessert du Jour

Une Autre Histoire

Vous propose

Son Menu "Touring"

Le menu 5 services avec l'apéritif maison, la sélection de vins ...

Pour seulement 80 euros, uniquement sur réservation

Payement uniquement en espèce ou par Bancontact (pas de carte de Crédit et de Débit)

Un verre de vin par service, (1 apéritif maison + 3 verres de vins sélections)

Le menu est sans fromages

Verre de vin supplémentaire 7,5 euros/le verre

Cette offre promotionnelle est non cumulable

Le Menu 60 euros

(Sans les boissons, et sans les fromages)

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