

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Escabèche de truite saumonée aux agrumes, pousses de moutarde et Guacamole

Notre salade Fattoush au Sumac (Baies rouges séchées et moulues, à l'acidité citronnée)...

OU

Effeillé d'Artichaut Breton au jambon fumé Belge "Le Délice de la Sûre" 14 mois,

salade de taboulé au fromage de chèvre frais et tomates confites...

Le Délice de la Sûre est un jambon séché et fumé d'exception de notre artisanat Belge...

*** **

Le Cannelloni farci aux Scampis Black Tiger accompagné de sa brochette,

Lait de coco, citronnelle et gingembre...

OU

Notre fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de Coucou de Malines et ricotta,

Brunoise de courgettes et herbes potagères fraîches...

*** **

Filet de bar juste rôti et sa compotée de tomates au piment d'Espelette dit "Sakari"

Moules de Corde, Fine purée de Bintjes au beurre de ferme...

OU

"Carré découvert" de veau caramélisé sur son wok de petits légumes et mangue,

Petit jus brun légèrement parfumé au miel de fleur, sauce soya et huile de sésame noir...

OU

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

Bordelaise légèrement crémée aux poivres concassés et moelle - **ou** -

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

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

*** **

Petite composition croustillante au chocolat, abricots et fraises du pays...

Les gourmands apprécieront l'alliance entre la mousse au chocolat noir et les fruits de saison...

OU

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar,

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

OU

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert du jour à vous suggérer...

Le menu 3 services (Coupelle apéritive, entrée, plat, dessert) N'est pas servi le vendredi soir et le samedi soir 52 euros

Le menu 4 services (Coupelle apéritive, 2 entrées, plat, dessert) 62 euros

Entrée ou fromages à la place du dessert +6 euros

Le Verre de vin de notre sélection 9 euros

Notre sélection de vins en 3 services (un verre de vin par service hors dessert = 2 verres) 17 euros

Notre sélection de vins en 4 services (un verre de vin par service hors dessert = 3 verres) 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 avvertir à la réservation...

Menu pour les enfants (entrée 8 euros, plat 12 euros) choix à faire à la réservation