

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Plaisirs Gourmands

Mi-cuit de cabillaud servi tiède, comme un carpaccio
Glace aux sésames noir torréfiés, crème au caviar Avruga...

ou

Javanais de foie gras aux pommes caramélisées (+2 euros)
accompagné de ses confits, fleur de sel et toast brioché...

*** **

Raviole farcie d'une fine mousseline de sandre et scampis,
Façon homardine, potiron et butternut, beurre au citron...

ou

Ménage à trois sous sa couette croustillante, beurre à la truffe
Pintade, Ris de veau et foie gras poêlé ...

*** **

Filet de sébaste simplement snaké, légumes provençaux rôtis,
Compotée de tomates au piment d'Espelette, Gnogghis à la parmigiane et cebette...

ou

Le filet de biche rôti, sauce poivrade aux spéculoos, (+2 euros)
Pommes amandines, compotée de pommes et poires de notre verger et son boudin noir...

*** **

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

*** **

Les petites Gourmandises de notre Pâtissier...

Ex.: Cannelloni croustillant farci d'une crème au citron,

Petit chou avec sa crème pralin (Paris-Brest)

Tiramisu au spéculoos

Crème Brulée

Terrine Chocolat

...

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) 58 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