

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Alliance d'asperges blanches et Vertes du pays,
Saumon mariné à l'aneth façon Gravad Lax à la Suédoise...

OU

Fines tranches de filet de Veau cuit basse température sur sa salade de fenouil,
accompagné de sa sauce tonnato et son crumble aux graines de fenouil...

*** ***

Notre fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de Perche,
Brunoise de courgettes relevée au curry doux et son beurre citronné...

OU

Petite poêlée de pleurotes et escargots à l'ail des Ours de nos bois,
pommes gaufrettes et céleri boule...

*** ***

Filet de Sébaste coulis au cresson des fontaines, aubergine préparée de deux façons,
Grillée et en caviar... Gnocchis de pommes de terre au parmesan...

OU

Suprême de Pintade rôtie aux herbes aromatiques de notre potager
Printanière de légumes, petites grenailles...

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)

*** ***

Tulipe nougatine aux fraises du pays accompagnées de sa crème au Kalamansi...

Le Kalamansi est un agrume d'Asie qui serait issu d'un croisement entre le Kumquat et le mandarinier.

OU

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

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

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