Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Ce menu vous sera proposé jusque début juillet

Son Menu Délice et Passion

Couppelles apéritives

Petites mises en appétit qui vous ouvriront les papilles...

*** **

Saumon légèrement séché à la fleur de sel de Guérande et aneth,

Pain de brocolis aux graines de moutarde jaune légèrement toasté...

et/ou

Notre fleur de courgette farcie d'une fine mousseline de Scampis,

Coulis bisqué et sa poêlée de dés de courgette...

*** **

Filets de Carrelet dans sa raviole ouverte, tentacule d'encornet géant et salicorne

accompagné de sa petite nage de légumes croquants au lait de coco et coriandre...

OU

Magret de canette rôti sur notre plancha (Feu de bois) aux Morilles Fraîches,

asperges vertes "Le Verger de Nicolas" de la Ferme des Hêtres, Made in Belgium...

OU

Le Filet pur de bœuf "Red & White", tendre et goûteux 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.

Il y aura toujours notre crème brûlée ou une de nos autres propositions chocolatée ou fruitée...

Le menu 5 Services (Couppelles apéritives, 2 entrées, plat, dessert)	68 euros
*Pour les plus petits mangeurs, nous vous proposons le menu avec une entrée en moins	60 euros
Fromages à la place du dessert +7 euros	
Notre sélection de vins 1 verre au choix	9-10 euros
Notre sélection de vins 2 verres au choix	18 euros
* Notre sélection de vins 3 verres (au choix ou un verre de vin par service adapté aux préparations)	26 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...

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

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

Nos desserts

Pour le bon déroulement du service, la commande des desserts sera prise en début du repas

Exemple de desserts qui vous seront proposés du 5 juin au 6 juillet

Notre traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon Biologique de Madagascar

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

Ou

Le Moelleux au Chocolat Noir ,

accompagné de sa boule de glace Noisette aux éclats caramélisés

Un grand classique pour les gourmands aimants terminer sur une note chocolatée...

Ou

La tulipe croustillante garnie de son nougat glacé aux amandes caramélisées

et de quelques quartiers de Nectarine et Fraise bien de chez nous...

Heureusement qu'il y a des fruits pour vous donnez l'impression d'être un dessert très light...

Malgré cela, il reste un des desserts les plus prisés...