

Entrées

24,00 €

*Coquilles Saint- Jacques rôties,
quinoa noir et jus de potimarrons*

*Croustillant de Dorade,
panna cotta au citron et avruga*

*Consommé de Gibier Royale,
et sa croûte dorée*

*Terrine de Foie gras d'oie au torchon,
chutneys de figues fraîches*

Plats

36,00 €

*Roulés de filets de Sole 'Mer du Nord',
bouillon au Riesling et fines pousses*

*Filet de barbue rôtie,
épinards et crème de coco*

*Filets de perdreaux de nos Ardennes,
racines et pomme de terres Charlotte*

*Filet de Cerf de nos sous-bois,
poivrade et airelles sauvages*

Desserts

15,00 €

*Moelleux de chocolat, sirop de cacao,
dentelle cassonade*

*Vacherin à l'ananas
coco et Granny Smith*

*Dame blanche, fait maison,
glace à la vanille arrosée de chocolat noir fondu et de crème chantilly*

Fromage

25,00 €

Assortiment de fromages, affinés par Van Tricht