

AOUT 2021

Entre le soleil de l'Italie et les parfums exotiques de l'Asie, le temps est bien choisi pour une pause gourmande.

MENU

Menu proposé du Mercredi 4 Août au Dimanche 29 Août 2021 (inclus)

Déclinaison de nos meilleures mises-en-bouche

Apéritif selon votre goût, à notre carte du jour



Foie gras cuit en terrine - Confiture du moment - Déclinaison de pickles - Pain brioché

OU

Nems aux crevettes, revisité - Vermicelles, soja et carottes - Pommade aux herbes aromatiques

OU

Raviole ouverte à l'osso bucco - Parmesan 24 mois - Pesto de basilic

OU

Entrée végétarienne:

Aubergines à la Parmesane (servies froides) - Parmesan 24 mois - Pesto de basilic



Canard laqué à la mode de Pékin - Hoisin - Riz sauté au gingembre - Oignons ciboules et séchés

OU

Encornets farcis - Lentilles aux petits légumes - Passata - Céleri rave confit en croûte de noisettes

OU

Plat végétarien :

Riz sauté au gingembre - Oignons ciboules et séchés - Céleri rave confit en croûte de noisettes



Le melon, dans tous ses états...

OU

Assiette de fromages frais et affinés, sélectionnés par Freddy (Crèmerie St-Siméon à Houtain) - Sirop de Tom - Pain Croquant



Nespresso Roma - Nespresso Décaféinato Addagio-

Thé - Infusion

Mignardises du chef

En 3 Services (1 entrée) : 35€ - En 4 services (2 entrées) : 45€ - Menu Carpe Diem (4 services + vins + café et mignardises) : 55€

Ici, on ne sert que des bonnes choses: Les céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poisson, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie.

Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies, afin que nous puissions nous organiser en cuisine.