

# Septembre 2020

*A l'heure du retour sur les bancs de l'école et quand les étoiles filent en Septembre, les tonneaux sont trop petits en Novembre...*

## MENU

*Proposé du Jeudi 3 au Dimanche 27 Septembre inclus.*

*Apéritif selon votre humeur. Mise-en-bouche selon le marché.*

*Laissez-nous vous conseiller nos dernières découvertes.*



*Tartare de boeuf coupé au couteau. Cornichons, oignons et herbes fraîches.  
Biscuit croquant Sarde. Compotée de prunes rouges du Pays, au basilic du jardin.*



*Beignets de joues de lotte croustillants.*

*Mayonnaise à la chlorophylle. Condiments du moment.*



*Coeur d'entrecôte Teppanyaki\*, cuite selon votre goût.*

*(\*Ail frit, soja, jeunes oignons et vinaigre de riz). Origine de la viande selon le marché.*

**OU**

*Poulpe du Pays Basque, grillé à la plancha.*

*Coulis de poivrons rouges mijotés. Salade d'herbes fraîches du jardin.*

**EN ACCOMPAGNEMENT POUR LES DEUX PLATS :**

*Véritable riz sauté Cantonais, servi en bol traditionnel.*



*Brownie au chocolat. Glace à la vanille Bourbon. Oranges confites et pain d'épices.*

**OU**

*Assiette de fromages frais et affinés. Sélectionnés par Freddy - Crèmerie Saint-Siméon (à Houtain).*

*Sirop de mon ami Tom Penay (à Housse). Divers confits réalisés par le chef. Petit pain, fruits secs et raisins.*



*Nespresso Roma / Nespresso Décaféinato / Thés Lipton*

*Mignardises déclinées «en mini» et confectionnées par le chef!*

**A la carte:** en 4 services : 45€/pers. (hors boissons) **Carpe diem:** en 4 services + Accord des vins et café : 55€/pers. (hors apéritif, softs, ...)

*Ici, on ne cuisine que des bonnes choses : Les céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, 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 la cuisine puisse s'organiser.*