



MENU DE LA SEMAINE

LE FESTIN DU ROI SOLEIL

ENTRÉE:

Saladine de perles marines, rosace de saumon fumé -
mayonnaise au raifort.

Ou

Œuf de poule cuit à 63 degrés déposé dans un crémeux
d'aubergines, salpicon de magret fumé et croûtons.

PLAT:

Onglet de bœuf black angus irlandais grillé au feu de bois,
pommes frites et mesclun, Sauce Sambre&Meuse.

Ou

Aiguillettes de magret de canard rôties, jus au lait noir,
asperges vertes et pommes Anna.

DESSERT:

Pavlova de fraises de la ferme de Beez parfumées au citron vert
et glace vanille - chantilly.

Ou

Duo de fromages affinés ,cramique toasté sirop de la Principauté de
Liège.

2 services : 20 € / 3 services 25 €