



Menu d'AUTOMNE

Entrées

Salade périgourdine aux copeaux de foie gras, émincés de magret fumé,
et pâté en croûte d'oie accompagné de son chutney aux coings

ou

Jeunes noix de Saint-Jacques snackés au beurre d'algue et gros sel noir,
crème de chou- fleur aux pousses d'hibiscus

ou

Muffin tiède au jambon San Daniel, poires caramélisées au miel, brie de Meaux
fondant et jus au sirop de Liège et Maitrank

Plats

Carré de veau grillé au poivre fumé, sauce à la Chimay bleu, chicons braisés,
pommes de terre gratinées au Maredsous

ou

Suprême de pintadeau au foie gras de canard et marron, sauce aux
champignons des bois, compotée de pommes bio du potager du chef et ses
topinambours rissolées au romarin

ou

Filet de Bar cuit sur peau, velouté de potiron au cresson, déclinaison de
carottes multicolore et pois maraichers sautés au thym frais, gaufrettes de
quinoa

Desserts

Tartelette de pâte brisée à la crème pâtissière aux zestes d'agrumes et Grand
Marnier garni de segments de clémentines et pamplemousses roses

ou

Dôme de Bavarois au chocolat et manque en insère de noix de coco,
coulis de fruit de la passion

ou

Tatin feuilletée aux abricots en chaud froid de sorbet à la mirabelle,
dentelle biscuitée

Menu 3-services	36 €
Entrée + Plat	30 €
Plat + Dessert	25 €
Plat	19 €