



MENU

ENTRÉES

DUO TERRINE DE GIBIERS
AVEC SALADE DE CHICONS, NOIX ET SAUCE CUMBERLAND

SALADE TIÈDE AU LARDONS
AVEC FIGUES FRAÎCHES ET CRUMBLE DE FROMAGE
BASTIAANSEN

RAVIOLIS DE SCAMPIS
AU CURRY ROUGE ET INFUSION DE NOIX DE COCO

PORTOBELLO FARCIE
AUX ÉPINARDS FRAIS ET GRATINÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE



SOUPES

VELOUTÉ DE POTIRON
AVEC GARNITURE DE CHÂTAIGNES

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR
AVEC UNE TOUCHE RELEVÉE DE 'NDUJA

PLATS PRINCIPAUX

RAGOÛT DE CERF
AU VIN ROUGE, BAIES DE GENIÈVRE ET CROUSTILLANT DE
PANCETTA

FILET MIGNON DE PORC
AVEC UNE TOUCHE RAFFINÉE DE CITRON VERT

CASSOLETTE DE POISSONS GRATINÉE
AU NOILLY PRAT

PENNE
AU CASSOULET DE CHAMPIGNONS, TOMATES CERISES,
GARNIES DE STRACCIATELLA



DESSERTS

ANANAS CARAMÉLISÉ
AVEC GLACE À LA NOIX DE COCO

MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC MANDARINE

AFFOGATO AU BAILEYS

PLATEAU DE FROMAGES



MENU 3 SERVICES / €58

ENTRÉE
PLAT PRINCIPAL
DESSERT

MENU 4 SERVICES / €63

ENTRÉE
SOUPE
PLAT PRINCIPAL
DESSERT

MENU 5 SERVICES / €74

ENTRÉE
SOUPE
PLAT PRINCIPAL
PLATEAU DE FROMAGES
DESSERT