

Spécial brasseries

Bière : St-Feuillien Belgian Coost IPA

5€

Cocktail : Moscow Mule (vodka, jus de citron, ginger beer)

11€

Vin : Papale primito di Mandria

30€

Entrées

Scampis du chef

18€

(crème tomate, champignons déglacés au cognac)

Croquettes de ris de veau, crémeux de champignons et speck

15€

Terrine de saumon et Saint-Jacques, émulsion à l'aneth et pain brioché

15€

Os à moelle farci au bœuf Black Angus et pleurotes

17€

(plat servi tiède)

Plats

Jambonneau rôti au miel et deux moutardes, frites

21€

Gnocchis, crème de parmesan et pleurottes

22€

Tagliatta de bœuf irlandais, roquette et parmesan

29€

Médailon d'agneau, jus au sirop de liège et raisin, gratin de pdt et courgette

26€

Dos de lieu poêlé, sauce homardine, crémeux de butternut, duxelles de petits légumes

25€

Dessert

Crêpes flambées à l'amaretto, amandes, glace vanille (Servie en salle au guéridon)

12€

Moelleux au chocolat et caramel beurre salé

10€