

# Menu

## Entrée

- \* Tronçons de lotte confite au beurre, voile aux herbes fraîches, réduction de poisson légèrement crémée, pickles d'edamame et algues wakamé.
- \* Tranche de filet pur de pie rouge de Wallonie façon charcuterie maison, béarnaise maison au siphon, chips de pomme de terre Ratte, salade rafraîchissante.
  - \* 100% végétal autour du poireau et de la truffe, crème et fondant de poireaux, œufs brouillés à la truffe "comme à la flamande" copeaux de truffes d'hiver.
- \* Raviole de langoustine maison, bouillon de carcasses aux saveurs asiatiques, langoustine mi cuite et perle du Japon (4€ de supplément).

## Plat

- \* Pavé de turbo, fregola sarda aux petits légumes, chorizo en 2 façons, beurre blanc aux échalottes.
- \* Filet pur de chevreuil belge, céleri en déclinaison, risotto aux champignons, jus brun corsé au vin rouge (8€ de supplément).
- \* Médaillon de veau, croquette de Herve, l'endive dans tous ses états, fraîcheur de poire et sauce au sirop de Liège.

## Dessert

- \* Tranche de pain brioché perdu, ananas rôti, déglacé au rhum, glace vanille tournée minute, crème mascarpone menthe.
- \* Petit beurre à notre façon, crémeux au chocolat Dulcey de chez Valrhona, caramel au beurre salé et pomme Jonagold.
- \* Planche de fromages sélectionnés par la fromagerie de Saint-Georges. (5€ de supplément)

**3 services : 55€**  
**(Entrée + plat + dessert)**  
**Sélection de vin : 30€**  
**Selection BOB : 15€**

**5 services : 73€**  
**(2 entrées + plat + fromages + dessert)**  
**Sélection de vin : 50€**  
**Selection BOB : 25€**

**4 services: 65€**  
**(2 entrées + plat + dessert)**  
**Sélection de vin: 40€**  
**Selection BOB : 20€**