

SUGGESTIONS DU CHEF

Entrée :

Asperges blanches de Malines sauce hollandaise (3.7.12)

19.50€

Asperges blanches de Malines au saumon fumé écossais (3.4.7.12)

24.00€

Plat :

Asperges blanches de Malines sauce hollandaise (3.7.12)

29.00€

Asperges blanches de Malines au saumon fumé écossais (3.4.7.12)

33.50€

Tagliata de filet de bœuf Simmental (1.7.12)

Pleurotes et asperges sautées, roquette, parmesan, sauce bordelaise et frites maison

34.50€

Baby homard rôti à l'ail et au thym (1.2.3.4.7)

Risotto safrané aux artichauts violets et roquette, crème de burrata

29.50€

Dessert:

Salade de fraise nature (0)

10.50€

Salade de fraise nature, glace vanille et chantilly (3.7)

12.50€

Salade de fraise nature, crème anglaise et chantilly (3.7)

12.50€

Coupe Américaine : glace vanille, glace chocolat, crème anglaise à la cacahuète,

Chocolat chaud, brownies, caramel beurre salé (1.3.7.8)

12.50€

La coupe du chef : sorbet fraise, glace vanille, fraises coupées,

Coulis fraise basilic, meringue, chantilly (1.3.7.8)

12.50€

Coupe Brésilienne : glace vanille, glace café, caramel, chantilly, sauce caramel (3.7.8)

10.50€

Dame noir pur chocolat (3.7)

10.50€