

Notre
Menu des Chefs

Trois possibilités

- 3 Plats € 24,5
(entrée / plat / dessert)

- 4 Plats € 30,-
(dégustez un plat de votre choix)

- Ou au Choix
 - Une Entrée € 8,-
 - Un Plat € 17,50
 - Un Dessert € 6,-

Bon Appétit !

ENTRÉES

Soupe de potiron, croquant de carotte & gingembre, lard grillé

ou

Espadon mi-cuit, chou-fleur rôti, champignon noir, vinaigrette asiatique

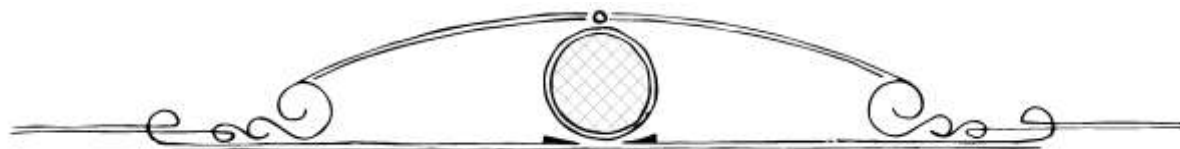
ou

Salade de pomme de terre truffée, œuf poché

ou

Boudin blanc de canard fumé, salade de lentilles vertes, gelée aux myrtilles

Suppl. foie gras poêlé €4,5



PLATS

Pot-au-feu de la mer, romanesco, pâtes 'orecchiette', chorizo

ou

Caille rôtie, risotto aux herbes & noix, épinard

ou

Gnocchis poêlés, tomates confites, roquette & ricotta

ou

Paleron de bœuf en Steak, pommes boulangère, crème de céleri & morilles,
endives confites, sirop au vin rouge



Desserts

Assiette de fromage (sélection de 3 fromages)
ou
Crème brûlée aux 'Haagse hopjes', parfait 'Amaretto', biscotti
ou
Gâteau de carottes, crème de 'Philladelphia' vanillée
ou
Cheese-cake au chocolat blanc et citron, sorbet à la myrtille

Thés 2,5

Earl Grey
Fruits rouges
Cerise
Noir Caramel

Thés Rares 3,-

Blanc au litchi
Rooibos
Bleu Oolong
Detox
Imperial alpage
Noir aux épices
Noir à la violette
Carcadé à la cerise

Infusion 2,5

Verveine

VIN MOUSSEUX

Haton & Fils

Carte Blanche Brut
6,5 / 35,-

Nicolas Feuillate

Grand crue Millésime
9,5 / 50,-

Nicolas Feuillate

Rosé
8,- / 45,-

Vin & Liqueur

Porto Offley 3,9
Lacrime blanc
Tawny ruby
Verveine du Forez 5,-
Eau de vie de Poire 5,-
Baileys 5,-

Café

Espresso 1,5

Fleurs de Thé

Belle de Jour 6,-
(Jasmin)
Soleil Levant 6,-
(Mangue & Ananas)