



LES ENTREES

Végétarien

Potage de courgettes

Sauté de légumes au jus de truffes

Parmigiana d'aubergines

De la Mer

Salade de thon mi-cuit en feuille de brick

Taboulé aux légumes, calamars sautés

Fraicheur de King crabe, carpaccio de mangue et guacamole

Saint-Jacques poêlées en curry et coco

6 huîtres Gillardeaux, n°3

Couteaux marinés au basilic

Nos croquettes de crevettes grises

De la Terre

Salade de pousses fraîches aux figues, beignet de mozzarella
et croquant de jambon cru d'Ardenne

Les ris de veau poêlés aux câpres et citron, salade de roquette

Jambon séché de nos Ardennes de la Ferme Majerotte

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

Bouquetière de légumes de saison

Portion de frites fraîches

Portion de frites fraîches à la truffe

Pâtes fraîches à l'huile d'olive



LES PLATS

Végétarien

Risotto à la truffe de saison

Penne aux artichauts et parmesan

De la Mer

Salade de King crabe, cœur de saumon, fenouil et pomme verte

Burger de King crabe, concombres, tomates,

sauce au yaourt à l'aneth

Tagliatelles aux langoustines

Spaghetti à la Bottarga et tartare de thon

Solette Meunière, frites fraîches et salade de jeunes pousses

* 1 pièce +- 220 gr

* 2 pièces +- 440gr

Filet de bar rôti, marmelade d'artichauts, jus de persil,

pommes de terre natures

Poulpe grillé, pommes de terre aux artichauts,

sauce vierge au thym et olives

Bar entier en croûte de sel, légumes du marché

2 couverts (30 minutes)

De la Terre

Salade Cobb

(Poulet, bacon, œuf dur, avocat, roquefort, salade romaine)

Rigatoni au ragoût de lapin

Tagliatelles au jambon cru de Nassogne, tomates cerises
et pignons de pin

Tagliata d'entrecôte de l'Aubrac (France) à la rucola,
sésame et parmesan

Carré d'agneau rôti au sel épicé, jus d'agneau au romarin,
légumes grillés

Tartare de bœuf, coupé au couteau, cru ou aller-retour
frites fraîches et salade de mesclun

Filet mignon de veau, en croûte de pistache, légumes du jardin

Filet de bœuf farci à la truffe et parmesan, sauce au vin rouge

Les ris de veau laqué à l'orange et au gingembre,
concassée de poires

Pigeon rôti au Thym, légumes de saison, pomme dauphine