

Menu du mois de mai

Carpaccio de saumon et d'elbot fumé,
Vinaigrette aux fruits de la passion et citron vert
toast grillé

Ou

Coquillette façon risotto aux pointes d'asperges vertes,
Julienne de Ganda, œuf confit à froid

Sorbet arrosé

Petit rôti de Chapon aux asperges blanches grillées
et aux morilles, sauce vin blanc crème
Galette de pommes de terre

Ou

Joues de cabillaud poêlées, jus au chorizo
Purée de patates douces

Ferrero rocher à la noix de coco en trompe l'œil,
Coulis à la mangue et à la menthe

Menu du terroir

Trio de ravioles aux écrevisses,
sauce façon liégeoise

Filet pur de porc servi rosé,
Sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel
« Nos ruchers à la campagne »
Brunoise de pommes au thym et aux oignons

Le véritable café liégeois,

