

Les potages (suite):

<i>*Bisque de homard</i>	<i>06.00 €</i>
<i>*Velouté au céleri rave</i>	<i>04.00 €</i>
<i>*Velouté Agnès Sorel (velouté de volaille aux champignons)</i>	<i>04.00 €</i>

Les viandes:

<i>*Magret de canard à la Charles Quint et au miel</i>	<i>18.00 €</i>
<i>*Suprême de pintadeau au cidre et au calvados, pommes caramélisées</i>	<i>16.00 €</i>
<i>*Filet de volaille au fromage et aux fines herbes</i>	<i>12.00 €</i>
<i>*Filet d'agneau aux herbes</i>	<i>19.00 €</i>
<i>*Carré de porc à la moutarde de Meaux</i>	<i>13.00 €</i>
<i>*pavé d'ail sauté sauce béarnaise ou poivre ou archiduc</i>	<i>19.00 €</i>
<i>*Osso bucco de veau à la tomate fraîche et à l'orange</i>	<i>18.00 €</i>

Les poissons:

<i>*Médallions de sole limande et saumon sur lit de saumon fumé aux petits légumes</i>	<i>14.00 €</i>
<i>*Filets de bar au pesto et au basilic</i>	<i>18.00 €</i>
<i>*Pavé de saumon sauce Sambre et Meuse</i>	<i>18.00 €</i>
<i>*Waterzooï de poissons à la gantoise (mélange de différents poissons au vin blanc et crème)</i>	<i>18.00 €</i>
<i>*Filets de rougets à la moutarde à l'ancienne</i>	<i>17.00 €</i>

Notez bien:

*Tous nos plats sont accompagnés d'une bouquetière de légumes chauds.
Veuillez faire votre choix pour l'accompagnement des féculents (maximum 2 choix).
Pommes de terre frites, croquettes, natures persillées, au four, gratin dauphinois, tagliatelles,...*

Les sorbets:

<i>*Sorbet poire à l'eau de vie de poire William</i>	<i>05.00 €</i>
<i>*Sorbet aux fruits des bois à l'eau de vie de framboises</i>	<i>05.00 €</i>
<i>*Sorbet au citron et limoncello</i>	<i>05.00 €</i>
<i>*Sorbet au citron vert et eau de Villée</i>	<i>06.00 €</i>
<i>*Sorbet à l'orange sanguine et mandarine Napoléon</i>	<i>06.00 €</i>