

### **Menu du mois de juin**

*Tartare de saumon et de saint Jacques aux herbes aromatiques,  
Mosaïque aux 3 poivrons*

*Ou*

*Melon de Cavaillon grillé à l'huile d'olive et au thym,  
magret de canard fumé*

*\*\*\*\*\**

*Sorbet*

*\*\*\*\*\**

*Osso Bucco à la liégeoise,  
Tagliatelles fraîches*

*Ou*

*Longe de thon en croute de sésame  
Et au citron vert, mousseline de pommes de terre*

*\*\*\*\*\**

*Douceur aux abricots,  
Crème à l'Abricotine Morrand*

**46,00 €**

**59,00 € vins compris**

### **Menu du terroir**

*Carpaccio de roastbeef, copeaux de Val Dieu,  
Mayonnaise au sirop d'Aubel  
Mesclun de salade*

*\*\*\*\*\**

*Cuisse de lapin au pékèt et au cassis  
Compotée de pommes et de poires  
Pommes rissolées au saindoux et au thym*

*\*\*\*\*\**

*Mini lacquemant de chez « les garçons »  
Boule glacée au chocolat blanc  
Chantilly*

**37,00 €**