

Menu du mois d'octobre

Lardés de joues de lotte aux échalotes confites
Sur coulis de vin rouge

Ou

Risotto au Grana Padano,
Cèpes de Bordeaux et Guanciale

Sorbet arrosé

Filet de faisan farci au chèvre et aux noix
En robe de feuilles de figuier,
Réduction de jus de veau au porto, écrasé de vitelotte

Ou

Filet de loup de mer rôti sur une purée de potimarrons,
Beurre blanc et brisure de châtaigne

Soufflé glacé au Grand Marnier,
Crème aux zestes d'oranges confites

46,00 €
59,00 €
vins compris

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,
Ses trois mini brioches

37,00€