

Menu du Week end

Rizotto d'orge perlé aux champignons japonais et pecorino

ou

Saumon fumé maison « comme un rouleau de printemps »

ou

Gambas tiger « Sauvage » sautés (5eur)

Salade d'été au petit épeautre et nectarine rôtie



Nage de poissons et coquillages

Jus de crustacés aux algues

ou

Couronne d'agneau fermier basse température, (7eur)

Jus à l'Hibiscus et mirabelle

Jardinière de légumes

ou

Yakitori de caille en brochette sur une salade Liégeoise

ou

Wok de légumes à la fleur de sureau



Assiette de fromages de la fromagerie « A Table » (5eur)

ou

Mille-feuille, crème à la pistache, fruits de saison

Menu à 30eur avec une entrée et 35 avec deux entrées.

Et à emporter à 25eur avec une entrée et 30eur avec deux entrées