

Menu du mois de septembre

*Duo d'agnolottis terre et mer,
Sur coulis de poivrons rouges au piment d'Espelette
Ou*

*Tataki de saumon laqué au sirop d'Aubel
Feuilles de blé et julienne de chicons
Vinaigrette au Pékèt et vinaigre de pommes*

Sorbet arrosé

*Demi coquelet jaune des Landes aux mirabelles,
Miel et romarin, pommes amandines
Ou*

*Papillote de filet d'aiglefin du Danemark,
Sur suprême de poireaux
Sauce à la crème et Bouquet des Moines*

*Poire pochée au vin rouge et
Aux épices douces, jus réduit
Quenelle glacée au yaourt*

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 €