

Menu du mois d'avril

L'éventail d'asperges blanches Mimosa,
éffeuillé de jambon à la truffe d'été
vinaigrette aux échalotes et herbes fraîches

Ou

Le pâté à l'ail des ours, billes de fromage de chèvre
Pickles d'oignons rouges, focaccia au romarin
Jeunes pousses de doucette à la vinaigrette citron

Sorbet arrosé

Tronçons de roulade de filet de lapin de Pâques
Sauce veloutée au cidre et pommes Gala
Pomme Anna

Ou

Dos de julienne sur une fondue d'épinards,
Sauce crémeuse à la moutarde et aux câpres
Pomme purée au beurre

Brioche farcie au caramel façon pain perdu,
Quenelle glacée à la crème fraîche d'Isigny
Brisures de crêpes

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,

