

Menu du mois de février

Gambas flambée au cognac

Beurre de corail au poivre de Sichuan

Ou

Tartare de noix de Saint Jacques snakée à l'huile de noisettes

Vinaigrette de mandarine

Perles d'algues citron

Sorbet

Blanquette de veau au lait de coco et gingembre,

Riz parfumé

Ou

Dos de loup de mer poêlé,

Jus réduit au chorizo,

Purée de carottes au cumin

Mini baba au rhum,

Compotée d'ananas au balsamique blanc

Quenelle vanille bourbon

46,00 €

59,00 € vins compris

Menu du terroir

Trio de raviolies 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 €