

Menu du mois d'août

Petite cassolette de moules de bouchot,
Au cidre d'Aubel et à la crème

Ou

Joues de cabillaud pochées au lait de coco
Et à la citronnelle, basilic thaï



Sorbet arrosé



Filet de volaille fermière aux pêches, à la moutarde
et à la sauce soja, pommes röstis

Ou

Filet d'espadon à la mangue et aux piments oiseaux
Riz basmati parfumé

Biscuits roulés au cacao en croute d'amandes
Farci à la mousse chocolat blanc et à la banane

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

