

# Menu

38 euros / pers. sur place

Moins 20% pour toute commande traiteur à emporter

/ Velouté glacé de sucrine, pickles de moules de bouchot

/ Confit de canard, chou pointu fumé & jus de feuille de figuier

/ Abricots rôtis, confiture de lait

# *Tapas*

environ 4 ou 5 assiettes / pers.

Gougères au reypenaer VSOP 24 mois 7 / 6 pcs

Collier d'Ardennes 7

Salaison de cochon de la ferme de Cuvry parfumé au whisky 9

Sardines millésimées 14

Terrine de canard aux raisins & Armagnac 18 / pour 4 personnes

Velouté glacé de sucrose, pickles de moules de bouchot 9

Haricots verts, fèves, petits pois et estragon 11

Toast au fromage du Val d'Amblève & jardin de légumes 13

Agnello sardo 12

Weck de maquereau au vin blanc 18 / pour 2

Mijoté de Shiitake des caves de Cureghem & chips de pain au levain 14

Oeuf mollet & macédoine de légumes 10

Bouchée d'escargots de Warnant au beurre d'herbes sauvages 9 / 4 pcs.

Blanquette de veau aux légumes estivaux 19

Confit de canard, chou pointu fumé & jus de feuille de figuier 13

Croquettes de lapin au cidre breton 9

Assortiment de fromages belges 11

Abricots rôtis, confiture de lait 8

Panna cotta aux fraises & amandes 9