

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Coupelle apéritive

Une petite mise en appétit qui vous ouvrira les papilles...

*** **

Salade tiède de noix de Saint-Jacques et sa gamba sauvage légèrement fumée,
cappuccino de gambas avec son nuage au piment d'Espelette...

*** **

Petit gâteau de Lotte à la vanille Bourbon de Madagascar Bio,
fine crème de potimarron, oignons rouges en tempura et croustillant au charbon végétal...

*** **

Dos de sébaste rôti sous sa peau avec sa crème de Boursin aux fines herbes,
sur un lit de spaghetti de légumes croquants et ses frites de polenta au parmesan...

OU

Le filet de biche rôti, sauce poivrade et crumble aux spéculoos,
accompagné de sa jardinière automnale et sa cassolette de pomme de terre gratinée...

OU

Le Boeuf Belge "Entrecôte goûteuse et tendre à souhait" à la plancha...
Façon Une Autre Histoire (Huile d'olives, balsamique, tomate, basilic et copeaux de parmesan...)

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+15 euros)

*** **

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie
Qu'il soit chocolaté ou fruité...

OU

Notre traditionnelle crème brûlée,
Celle-ci vous sera servie tempérée avec son caramel craquant...

Le menu 5 services (Coupelle apéritive, 2 entrées, plat, dessert) 65 euros

Fromages à la place du dessert +7 euros

Notre sélection de vins 1 verres au choix 9 euros

Notre sélection de vins 2 verres au choix 17 euros

* Notre sélection de vins 3 verres (au choix ou un verre de vin par service adapté aux préparations) 25 euros

Tous nos pains sont faits maison avec les farines du moulin de l'Escaille à Rhisnes

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avvertir à la réservation...

Menu pour les enfants (entrée 10 euros, plat 14 euros et dessert entre 3 et 10 euros)