

# Une Autre Histoire

Commence et vous propose

## Son Menu Délice et Passion

### Couppelles apéritives

Petites mises en appétit qui vous ouvriront les papilles...

\*\*\* \*\*

Carpaccio de Gambero Rosso sauvages, salade d'asperges vertes

crème aigre, jeunes pousses, tomates et poivrons gouttes...

\*\*\* \*\*

Roulade de suprême de Coucou de Malines et noix de ris de veau

Petit bouillon et légumes comme un waterzooi à la gantoise...

\*\*\* \*\*

Filet de Sébaste rôti sous sa peau, émulsion au cresson des fontaines

Aubergine préparée de deux façons, Frites de Polenta au Grana Padano "AOP"...

OU

Bonbon croustillant d'agneau à l'orange sanguine,

Jeunes pousses de romarin de notre jardin, chicon braisé et pleurotes de notre amis Thomas...

OU

Le Filet pur de bœuf "Red & White", tendre et goûteuse à la plancha...

Petit jus brun corsé, légèrement crémé, au poivre concassé et moelle...

\*\*\* \*\*

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

\*\*\* \*\*

Notre pâtissier a sûrement un petit dessert qui vous donnera envie

Il y aura toujours notre crème brûlée ou une de nos autres propositions chocolatée ou fruitée...

Le menu 5 Services (Couppelles apéritives, 2 entrées, plat, dessert)	68 euros
Pour les plus petits mangeurs, nous vous proposons le menu avec une entrée en moins	60 euros
Fromages à la place du dessert +7 euros	
Notre sélection de vins 1 verre au choix	8-10 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...

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

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