

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...

*** **

Croustillant en chaud et froid d'écrasé de filet de Skrei au Belle de Fontenay,

Chapelure de persil, mayonnaise à l'ail et safran des prés...

*** **

Le "Ramen", plat à la mode d'aujourd'hui que nous avons un petit peu revisité...

Aiguillettes de pintade cuite à basse température, pâtes fraîches, foie gras, Mizo et shiitake...

*** **

Filet de dorade royale rôti sous sa peau et son traditionnel beurre blanc au citron vert,

Risotto de blé aux petits légumes croquants et concassé de noisettes torréfiées...

OU

Filet pur de porc légèrement saumuré à la crème de fromage de chèvre frais,

Méli-mélo de légumes de saison rôtis, grenailles, ail confit et origan...

OU

Le Boeuf Belge "Entrecôte goûteuse et tendre à souhait" à la plancha...

Petit jus brun corsé, légèrement crémé, aux poivres concassés et moelle...

*** **

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 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...

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