

# APÉRITIF

Chandon Garden Spriz [Spritz, écorce d'orange, herbes, épices]	13,0 €
Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, jus de Yuzu, jus de citron]	13,0 €
Cocktail „Oudler Mule“ [VerviGin, Ginger Beer, jus de citron]	13,0 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, airelles, menthe]	9,0 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, framboise]	9,0 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	13,0 €
Crémant	8,5 €
Apéritif „Annie“ [crème de pêche avec Crémant]	9,0 €
Hugo [sirop de sureau, Crémant, eau, menthe, lemon]	9,0 €
Apérol Spritz [Apérol, Crémant, eau, orange]	9,0 €
Kir Royal	9,0 €
Gin [Hendrick's ou régional] Tonic	11,0 €
Martini I Porto [blanc I rouge]	7,0 €
Porto Graham's 10 Years	10,5 €
Pineau des Charentes I Sherry I Picon	7,0 €
Ricard I Campari [Orange, Soda]	8,0 €
Gancia I Cynar	7,5 €
Cocktail „Le Philippe“ [sans alcool]	9,0 €
Nona Gin Tonic [sans alcool]	9,0 €
Crodino Bitter Orange [sans alcool]	7,0 €

# ENTRÉE

Scampi sur lit de riz basmati et petits légumes, nuage de mousse de sudachi <small>[1,2,3,4,5,7,9]</small>	24 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées en croute de sésam, fruits des bois, perles de chocolat blanc, espuma à la framboise “Morand” <small>[1,5,7,8,11]</small>	32 €
Croquettes de fromage “Fairebel” sur lit de tomates et menthe “meli melo” <small>[1,5,7,8,9,10]</small>	21€
Cuisse de grenouille à l’ail et aux fines herbes <small>[1,5,7]</small>	22 €
Potage de saison <small>[1,3,5,7,8,9,12]</small>	10 €

# PLAT

Filet de veau sur lit de pommes  
sauce au Calvados "Pommodos" aux perles de légumes [1,5,7] 34 €

Tournedos de bœuf régional  
aux cinq poivres avec croquettes [1,3,5,7,9,10] 40 €

Bonbon de pintade farcie aux champignons  
légumes et gratin dauphinois [1,3,5,7,9,12] 29 €

Dos de cabillaud "Skrei de Norvège", bouquet de légumes et  
mousseline de pommes de terre à la vanille  
sous un nuage de beurre blanc au champagne [1,2,3,4,5,7,9,10] 34 €

Accompagnements [1,3,5,10,12]

# VÉGÉTARIEN

Lasagne de légumes,  
sauce à la noix de coco et au persil [1,3,5,7,8]

29 €

# POUR LES ENFANTS

Filet de poulet, frites belges et compote de pommes [5,7,12]

18 €

# DESSERT

Glace vanille-tahiti maison au chocolat belge [1,3,7,8]	13 €
Trilogie de crèmes brûlées „goût de la cheffe“ [1,3,5,7,8,11]	14 €
Café gourmand [1,3,5,7,8,11,12]	17 €
Espresso Martini glace à la cardamone [1,3,5,7,8,12]	15 €
Black & White Panna Cotta et parfait au chocolat belge [1,3,5,7,8]	15 €
Assortiment de fromage accompagné de noix chutney et pain fait maison [1,5,7,8,11]	16 €

**Cher client!**

Voici la liste des allergènes

- 1 Céréales
- 2 Crustacés
- 3 Oeuf
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

# MENU “LE JARDIN”

Filet de daurade royale  
riz basmati et petits légumes, espuma de sudachi

---

Filet de veau sur lit de pommes  
sauce au Calvados “Pommodos” aux perles de légumes

---

Black & White  
Panna Cotta et parfait au chocolat belge

57 €

Ce menu est servi sans changement