

La carte

Entrées :

Ecrevisses de nos rivières, maitrank, safran et orge 25 €

Caille de nos régions, purée, échalote au porto
et jus corsé à l'orge 24 €

Truite Fario de chez Jacques Cheppe,
sauce froide au houblon, navet et guacamole 20 €

Plats :

Lapin de Pierre Goebels, salade ce carotte à l'orge,
rillettes et purée de betterave 29 €

Turbot sauvage, coques, sabayon beurre blanc
et croûte d'anguille fumée à l'orge 31 €

Pavé de Blanc Bleu Belge et croûte de houblon,
gnoccis parmesan, sauce à la Tomme de bufflonnes de Semel,
coulis de piquillos 29 €

Desserts :

Moelleux au chocolat et orge café, glace vanille,
fruits de saison 15 €

Fromages de la ferme et
leurs accompagnements 15 €

Sabayon de Vaurien et glace aux céréales 12 €