

LA CARTE

DU BOUCHER ET DU POISSONNIER

QUELQUES PLATS DU POISSONNIER

BELLE POËLÉE DE MOULES

Saveur Asiatique

24

FILET DE SANDRE RECOUVERT D'UNE COUVERTURE DE BAISERS

En écaïlle de Pommes de terre et
de Courgettes, Beurre au Pinot noir

26

EFFILOCHÉ D'HADDOCK POCHÉ

Tête de Laitue BIO braisée entière et aux
Arômes de Muscade rapée, Beurre blanc et
Oeufs de Poules élevées en plein air

28⁵⁰

DOS DE CABILLAUD, PÊCHE DE LA CÔTE BELGE

Fondue de Poireaux du Pays, Poires de
nos vergers rôties au Beurre, Crème légère
avec un peu de Moutarde

33⁵⁰



QUELQUES PLATS DU BOUCHER

LE "COMME UN HACHI DE PARMENTIER TRÈS CRÉMEUX ET PLAINE BOEUF LIMOUSIN

Et les Légumes du Potager de Sandrine
au Beurre on the Top

22⁵⁰

LA TOMBE DE MARCASSIN DE NOS SOUS-BOIS UN PEU À L'ITALIENNE

Olives, quartiers d'artichauts, tomates, jus
léger au San Giovese, Polenta Crémeux

26

BELLE PIÈCE DE BŒUF PUR RACE LIMOUSINE, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS

Rib Eye ou Strip Loin
selon disponibilité
Frites et Salade mixte
selon arrivage du matin
Sauce au choix

38

MAGRET DE CANARD AU MIEL ISCHPELTER HUNNEG

Poires Conférence aus onsen Bongerten,
sucs déglacés au Balsamico

39

CÔTE À L'OS PUR RACE LIMOUSINE DU PAYS, COUPÉE DANS LES 5 DERNIÈRES CÔTES, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS

Pour deux convives
Frites et Salade mixte selon arrivage du
matin
Sauce au choix

42
P.P

✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.