

Liam, Maxim & François vous souhaitent la bienvenu et
vous présentent leur menu du moment.

Chez nous, la carte est composée essentiellement de produits locaux
belges.

La proposition culinaire se veut locale, en lien direct avec les
producteurs tout en respectant la saisonnalité des produits.

Cette collaboration, basée sur la confiance et l'amélioration
continue, nous permet aujourd'hui de proposer à nos clients une
cuisine dite de « la graine à l'assiette ».

Nous garantissons une transparence totale sur la provenance, la
qualité, la durabilité de tous les ingrédients d'un point de vue
environnemental, social et économique.

La convivialité est au centre de l'expérience gastronomique,
n'hésitez pas à nous demander conseil pour vos questions.

**En cas d'allergènes ou intolérances, n'hésitez pas à nous le
signaler. Nous adapterons volontiers votre menu.**

Lunch du moment

Entrée + plat : 30€

Sélection de vins + café : 18€

NOTRE CARTE DU MOMENT

Les Entrées

Le traditionnel trio de foie gras - thé aux fruits rouges - brioche.

Pêche du jour - poireaux - Mayonnaise aux anchois - radis Pickles.

Escalope de foie gras poêlée - courge Butternut - sauge.

Les Plats

Magret de canard rôti - navets à l'Ameretto - röstis - sauce miel et thym.

Turbot - crémeux de salsifis - carottes Pickles - beurre au cresson - orge perlé.

Notre boeuf Wellington - chicons acidulés - sauce au Porto.

(Le boeuf Wellington est servi par 2 couverts.)

Pour le plaisir

Assortiment de fromages belges * (en supplément du menu 14€).

Pour conclure

Entremet au chocolat - caramel au beurre salé - glace au lait.

Sabayon au jus de nos vergers.

Menu 3 services (Entrée - Plat - Dessert) : 42€

Menu 4 services (2 entrées - Plat - Dessert) : 52€

***Supplément de 7€ en remplacement du dessert*

Sélection de vins menu 3 services : 21€

Sélection de vins menu 4 services : 27€

Les sélections comprennent un vin avec le dessert