

## Menu avantage

*Entrée – Plat – Dessert pour 36€  
2 Entrées – Plat – Dessert pour 48€*

L'assortiment de 2 zakouskis chauds + 2 zakouskis froids et 2 verrines froides.....7€

### ENTREES

La terrine de chevreuil aux noix de pécan, confit d'oignons rouges, pain aux céréales.....14 €  
Le mille-feuille de pâte fraîche et épinards à la mousse de saumon, scampis de mer et ricotta,  
Sauce curry coco.....14 €  
La tranche de foie gras de canard au spéculoos, confiture de figue à la cannelle, brioche.....15 €  
Le carpaccio de saumon fumé 'maison', salade de wakamé, crème de safran.....15 €  
Les noix de st-jacques et scampis rôtis à la fleur de sel, risotto au mascarpone et girolles.....15 €

### POTAGES

La crème de chicons et petit salé.....6 €  
La crème de petits pois et croûtons.....6 €

### PLATS PRINCIPAUX

Le mijoté de gigue de biche au vin rouge, poêlée de légumes d'antan .....16 €  
Le dos de saumon norvégien en croûte d'herbes, stoemp de choux de Bruxelles,  
Beurre basilic.....16 €  
Le pluma de porc ibérique confit, façon grand-mère (grelots, lardons, champignons),  
Gratin de pommes de terre au fromage de raclette.....16 €  
Le Pavé de bœuf grillé, Sauce courgette légèrement aillée et crémée,  
Gratin de pommes de terre (Supplément de 3 € au menu avantage) .....18 €  
Le magret de canard mi-fumé, sauce aux cerises, garniture hivernale.....18 €

### DESSERTS ET FROMAGES

La crème brûlée aux brisures de violette.....8 €  
Le tiramisu au café.....8 €  
La tartelette aux pommes et crumble.....8 €  
Le cannelloni de chocolat farci à la mousse de pistache, coulis de framboise.....8 €  
La palette du fromager (5 sortes, sirop de Liège et Pain) (Supplément de 3 € au menu avantage).....12 €

**Plateau de Fruits de mer** composé de 4 huitres creuses, filet de saumon belle vue, 2 scampis,  
2 gambas, tomate crevettes et ½ homard (250gr) .....50€

**Plateau de Fruits de mer** (2 personnes) .....95€

*\*Les produits peuvent être remplacés selon leurs disponibilités.*

**Suggestion** : ½ homard belle vue (250gr) avec accompagnements.....25€