



Le Menu Belge à 55€

Du 1^{er} Octobre au 14 Novembre

Mousse d'anguille fumé
Crumble de Choux-fleurs

La Croquette aux crevettes
de nos Côtes

Le gratin de moules au Champagne
et pépites d'érable

Poule faisane « façon Brabançonne »
chiconnettes et céleris rave

Gaufres de Bruxelles
version Dame Blanche

Les Mignardises

Le Menu Anniversaire 25 ans à 75€

Du 15 Novembre au 14 Décembre

La dégustation
du jour

Salade de homard et artichauts
mayonnaise coraillée

Noix de St-Jacques à la plancha et Kari-Gosse
Potimarron – noisettes Cazette et agrumes

Mignon de filet de biche
poivrade Foie gras/truffes

Gnocchi aux Champignons des bois et châtaigne

Dessert du jour

Les Mignardises



Pour l'occasion, un accord vin (25€) possible grâce à
nos 3 fournisseurs

Velu Vins

Les Vins de Julien

Godaert-Van Beneden

Le Passage

Père & Fils