



OCTOBRE – NOVEMBRE

1. 49 € (sans la soupe 41 €)  
Flan de Chicons au Fromage et Jambon  
Consommé au Champignons de Bois  
Filet de Barbue, Sauce à la Duvel  
Mousse au Chocolat et aux Cerises
  
2. 49 € (sans la soupe 42 €)  
Timbale de Crabe et Céleri Rave  
Velouté de Topinambours au Magret Fumé  
Filet de Veau Chasseur  
Crème Glacée au Campari-Orange
  
3. 54 € (sans la soupe 47 €)  
Millefeuille de Ris de Veau aux Champignons de Bois  
Crème de Chicons aux Moules de Zélande  
Cailles Farcies, Sauce au Cidre  
Soufflé Glacé à la 'Liefmans-Kriekbier'
  
4. 44 € (sans la soupe 35 €)  
Tarte Tatin de Chicon et Fromage de Chèvre de La Campine  
Bisque de Crevettes Grises de la Mer du Nord  
Filet de Porc aux Pommes et Calvados  
Panna Cotta au Café Ambers et à la Cannelle
  
5. 45 € (sans la soupe 40 €)  
Gravlax Maison, Sorbet de Concombre  
Soupe de Potiron au Gingembre et à l'Orange  
Filet de Pintade farci aux Cèpes et Châtaignes  
Tarte Tatin aux Pommes, Glace à la Trappist Westmalle
  
6. 41 € (sans la soupe 36 €)  
Terrine de Barbarie et Foie Gras, Chutney d'Automne  
Velouté de Cresson  
Filet de Cabillaud, Sauce à la Tapenade, Mousseline de Panais  
Oranges marinées à l'Orientale, Glace aux Cuberdons

Bon Appétit,