

## Menu du restaurant

Du 15 octobre au 01 décembre 2021

Mises en bouche de Bienvenue.

Et

Macaron de foie gras et pavot, mascarpone,  
châtaigne, citron confit. (18,50 €)

Et/Ou

Coquilles Saint-Jacques, butternuts, girolles au  
vinaigre de kriek, chicon cru. (19,00 €)

Et

Cabillaud, lard, chicons, jus de viande,  
pommes chips. (24,00 €)

Et/Ou

Filet de canard, miel, thym, croquettes ail & thym  
(20,00 €)

Et

Vacherin aux noix et chocolat Belge. (8,00 €)

Menu 3 services (entrée et plat au choix) 40,00 €

Menu 4 services (plat au choix) 48,00 €

Menu 5 services 59,00 €

Restaurant la Fermette des Pins

## Menu « retour du bois »

Du 15 octobre au 01 décembre 2021

Terrine de gibier maison, rilette de chevreuil  
confit, pain rôti, figues (18,00 €)

Et/ou

Chou farci de perdreau et girolles, jus au lard de  
chez Janvier. (18,50 €)

Et

Saucisse de sanglier aux airelles,  
stoemp de choux de Bruxelles. (20,00 €)

Et/ou

Chevreuil, le filet rôti au cidre doux chicon  
La gigue braisée, croquettes ail & thym. (29,00 €)

Et

Vacherin aux noix et chocolat Belge.

Menu 3 services (entrée et plat au choix) 42,00 €

Menu 4 services (plat au choix) 55,00 €

Menu 5 services 67,00 €

Restaurant la Fermette des Pins