

Menu Restodays octobre

Servi par table

Saumon confit au zeste de mandarine et Gin de Binche, laitue de mer, pickles de légumes.

&/ou

Coquille Saint-Jacques, Saucisse de Sanglier aux airelles et pignons de pins, choux vert, pomme du jardin.

&

Carré de Julienne, petit légumes, écume de moules de bouchot, écrasé de Nicola.

&/ou

Ballotine de Faisan, lard confit, épinard, cèpes, croquette au thym.

(Possibilité de remplacer le plat par du veau)

&

Assiette de fromages.

&/ou

Brownie, chocolat belge, noix du jardin

Ce menu vous sera servi en

3 services pour 35,00 €.

Sélection de vins +14,00 €

4 services pour 41,00€

Sélection de vins +19,00 €

5 services pour 47,00 €

Sélection de vins +24,00 €