



Pour l'apéro

ASSORTIMENT DE 6 VERRINES ... 12€

- Panacotta de foie gras, gel de vin rouge aux épices
- Macaron au saumon fumé
- Cake aux légumes, crumble de parmesan, mayonnaise à la truffe
- Tartare de cabillaud aux agrumes
- Wrap de poulet, noix de cajou, mangue et curry
- Mousse de chèvre, compotée de poires, praliné de pignon de pain

TRANCHES DE MAGRET DE CANARD FUMÉ «MAISON» (emballés sous vide) ... 9€/150gr

TRANCHES DE SAUMON FUMÉ «MAISON» (emballés sous vide) ... 9€/150gr

TERRINE DE FOIE GRAS «MAISON» ... 13€/100gr

TAPENADE ... aux olives vertes ... 6€/200gr

... aux olives vertes et anchois ... 7€/200gr

... aux olives noires ... 6€/200gr

Plateaux Gourmands

PLATEAU GOURMAND DE LA MER ... 39€ avec 1/2 homard ... 54€

Saumon de Belle-vue, saumon fumé «maison», scampis, gambas, 3 huîtres, tomate crevettes et garnitures

PLATEAU GOURMAND DU PÉRIGORD... 39€

Foie gras au torchon «maison», salade de magret de canard fumé, gésiers confits, oeufs de caille, jambon des Collines et terrine de gibier »maison«

PLATEAU GOURMAND TERRE & MER ... 39€

Saumon fumé, saumon en Belle-vue, scampis, gambas, tomate crevettes, rillettes de pigeonneaux des Collines, rôti de porc pré-salé, coppa, jambon séché, magret de canard fumé, oeufs de caille et chèvre Bio.



Côté Maison

Composez votre Menu ou " A la carte "

Entrées froides

TARTARE DE CANARD à la truffe, champignons marinés, cake au parmesan ... 21€

TERRINE DE FOIE GRAS, gel et compotée de mangues à la fève de Tonka, brunoise de butternut, crumble de noisettes ... 25€

GRAVELAX DE SAUMON, déclinaison de betteraves, huile d'aneth et tuile de sésame ... 21€

DEMI-HOMARD en Belle-vue [NE FAIT PAS PARTIE DU MENU] ... PRIX DU MARCHÉ

SUPRÊME DE POULARDE FARCIE À LA PISTACHE, jus au Porto, pomme aux airelles, panais et pommes Hasselback ... 26€

FILET PUR ROSSINI, sauce truffée, pomme Macaire et déclinaison de carottes ... 33€

FILET DE BICHE, chicon braisé, choux de Bruxelles, gratin dauphinois et sauce aux groseilles ... 31€

FILET DE BAR, déclinaison de poireaux, brocolis, pommes Duchesse aux herbes ... 26€

HOMARD (+/- 600 gr) gratiné au whisky Belge, julienne de légumes, pdt fondantes à l'huile d'olive [NE FAIT PAS PARTIE DU MENU] ... PRIX DU MARCHÉ

Entrées chaudes

FOIE GRAS POËLÉ, mousseline de patate douce et son palet, figue rôtie au miel ... 25€

NOIX SAINT-JACQUES, crèmeux au potimarron, tombée d'épinards, jus bisqué et croutons ... 28€

RIS DE VEAU LAQUÉ, mousseline de panais au beurre noisette, champignons des bois ... 25€

CROQUETTES DE CREVETTES et ses garnitures (2pc) ... 23€

Plats consistants



Desserts

MACARON AU PRALINÉ, amandes caramélisées, gel de clémentine et crumble au café ... 9€

BÛCHE DE NOËL au brownie au chocolat blanc et noix de pécan ... 9€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, poire pochée et garnitures ... 9€

Assortiment de 6 FROMAGES Bio et/ou locaux, sirop d'Aubel, fruits et pain «maison» ... 11€



Menu

4 mises en bouche + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert 60€

4 mises en bouche + 2 entrées + 1 plat + 1 dessert 75€