



AVRIL – MAI

1. 41 € (sans la soupe 36 €)
Asperges à l'Italienne
Crème de Choufleur aux Croûtons
Filet de Saumon à la Gremolata
Crème Brulée à la Fruit de la Passion

2. 46 € (sans la soupe 39 €)
Terrine de Raie et Choufleur aux Herbes Fraîches
Crème 'Agnes Sorel'
Navarin d'Agneau aux Légumes de Printemps
Gratin de Rhubarbe et Framboises, Glace à la Cannelle

3. 44 € (sans la soupe 38 €)
Salade de Magret Fumé, Vinaigrette à la Fleur de Sureau
Velouté de Cresson ou Pourpier
Filet de Lapin à la Ciboulette, Crème de Foie Gras
Glace à la Rhubarbe au Crumble de Speculoos

4. 52 € (sans la soupe 47 €)
Terrine de Homard et Jambon Ganda
Crème d'Asperges
Magret Lacqué au Miel et Poivre de Szechuan
Mousse de Fromage de Chèvre au Chocolat Blanc, Coulis de Fraises

5. 42 € (sans la soupe 37 €)
Crêpe d'Herbes Fraîches aux Asperges et Saumon Fumé
Velouté de Rucola
Filet de Loup de Mer farci à la Crabe, Flan de Broccoli, Vinaigrette à la Tomate
Sorbet de Fleurs de Sureau, Fruits de Saison

6. 42 € (sans la soupe 33 €)
Clafoutis aux Asperges Vertes et Petits Pois
Bisque aux Crevettes Grises de la Mer du Nord
Filet de Porc à l'Ardennaise, Jus à l'Orval
Panna Cotta de Coco aux Fraises

Bon Appétit,