

MENU DU RESTAURANT

Janvier 2025

mardi 7 janvier 2025	Assiette apéritive Creuse de scampis dans un bouillon crémé de légumes La choucroute porte bonheur de l'an neuf Mousse au chocolat noir passion
mercredi 8 janvier 2025	Assiette apéritive Papillote de poisson Carbonnade flamande frites Mousse au chocolat
jeudi 9 janvier 2025	MENU AVEC CHOIX
	Assiette apéritive Croustillant de thon rouge, légumes sautés à la thaï ou Tartare de thon à l'italienne ***** Epaule d'agneau confite cuite à basse température, taboulé chaud façon Berbère ***** Dessert
vendredi 10 janvier 2025	Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café
	Assiette apéritive Bisque de homard, dés de Saint-Jacques, huile au basilic Cuisse de volaille farcie de haché et de ris de veau Dessert
mardi 14 janvier 2025	Assiette apéritive Velouté de butternut Filet pur BBB grillé minute, béarnaise et pommes frites le tout fait par nos soins Pain perdu et poires caramélisées
mercredi 15 janvier 2025	Assiette apéritive Potage Courgette Ballotine de volaille Crumble aux poires crème de mascarpone
jeudi 16 janvier 2025	MENU AVEC CHOIX
	Assiette apéritive Croustillant de caille, cuisse caramélisée, réduction de betteraves ou Brick de saumon à l'aigre doux, herbes fraîches ***** Dos de canette laqué au miel, salsifis confits à l'orange sanguine ***** Dessert
vendredi 17 janvier 2025	Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café
	Assiette apéritive Rillettes de lapereau aux pruneaux, coulis de sirop de liège Paleron de veau cuit à basse température, lard confit, jus au vin de Syrah Dessert
mardi 28 janvier 2025	Assiette apéritive Minestrone comme là-bas en Italie Mijoté d'agneau aux légumes confits Crumble aux poires et pommes
mercredi 29 janvier 2025	Assiette apéritive Quiche Lorraine Escalope parmigiana tagliatelle Profiterole

jeudi 30 janvier 2025	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Noix de Saint-Jacques, fondue de chicons à l'orange sanguine ou Saint-Jacques rôties, bouillon de thé, petits légumes ***** Blanc de volaille fermière comme un "waterzooi" ***** Crème de mascarpone aux clémentines</p>
vendredi 31 janvier 2025	<p style="text-align: center;">Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Tourelle de truite fumée façon salade liégeoise Petit gigotin d'agneau à la façon des moutardiers Dessert</p>
mardi 4 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Feuilleté d'escargot, poireaux, pleurotes, crème d'ail Bœuf mode bourguignonne, pommes rissolées Crème brûlée</p>
mercredi 5 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Frisée aux lardons Tartare de saumon Crêpe selon l'humeur</p>
jeudi 6 février 2025	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Filet de rouget snacké, linguine de courgette, réduction à l'orange ***** Risotto aux tomates confites, calamars sautés à l'ail ou Suprême de pintade aux dattes confites, taboulé chaud façon Berbère ***** Dessert</p>
vendredi 7 février 2025	<p style="text-align: center;">Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Bavarois de cabillaud et crevettes grises, émulsion de crustacés Pièce de veau poêlée, pickles de légumes en sauce Dessert</p>
mardi 11 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Velouté de butternut, dés de truite fumée Cuisse de canard cuite au vin rouge, légumes racines Tiramisu</p>
mercredi 12 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Ballotine de saumon au chèvre frais Magret de canard sauce à l'orange, pommes de terre grenaille Eclair au chocolat</p>
jeudi 13 février 2025	<p style="text-align: center;">MENU AVEC CHOIX</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Soupe de poissons de roches, croûtons aillés ***** Plat à base de bœuf, recette de l'élève Mijoté façon bourguignonne ou Le morceau du boucher, sauce émulsionnée Dessert</p>
vendredi 14 février 2025	<p style="text-align: center;">Menu tout compris-Apéro-vins-eaux-café</p> <p style="text-align: center;">Assiette apéritive Consommé de queue de bœuf, dés de foie gras Ballotin de volaille farci de homard, crème bisquée Dessert</p>

mardi 18 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Feuilleté de chèvre chaud aux pommes et sirop de Liège Dos de saumon poêlé, écrasé de pommes de terre aux poireaux Crème brûlée</p>
mercredi 19 février 2025	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Scampi à la diable Risotto poulet champignons Dessert</p>
jeudi 20 février 2025 <p style="text-align: center;">Tables de 4 Uniquement !!!!</p> <p style="text-align: center;">Tables de 4 Uniquement !!!!</p>	MENU AVEC CHOIX
	<p style="text-align: center;">Assiette apéritive Buissonnière d'herbes fraîches, poissons fumés, émulsion acidulée ou Tartare de saumon, concombre et pomme du ciel ***** Mignon de veau poêlé, légumes de saison, jus brun au romarin ***** Dessert</p>