



Voici notre carte "à emporter" à partir du 15 octobre 2020.  
Nos plats sont à réchauffer chez vous et sont à consommer durant le week-end.  
Vous pouvez commander au 087786657 ou par message Facebook.  
Les enlèvements se font le vendredi ou samedi.

#### ENTREES

Velouté de potimarron, crème de hareng fumé, graines de courge	7,00€
Carpaccio de cerf, confit de groseilles, cromesquis de champignons des bois, pruneaux et marrons	11,00€
Filets de pigeon Flandrien, jus de volaille aux myrtilles sauvages, risotto au maïs et curcuma	13,00€
Le foie gras d'Oie "fait maison" truffe noire et Armagnac, céleri rave, betterave rouge, mascarpone, croustillant pistache	15,00€
Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande	12,00€
Cuisses de grenouille beurre ou crème à l'ail	11,00€

---

#### PLATS

Steak de biche, croûte de châtaigne, vin rouge, pain épices, poire au vin, choux de Bruxelles, galettes de pommes de terre	18,00€
Brochette de ris de veau, jus au soja, mousseline de carottes, gingembre, pommes dauphines de grand-maman, graines de sésame	19,00€
Carré de veau, moutarde à l'ancienne, maki de chou vert et pommes de terre	20,00€
L'incontournable filet pur de boeuf, Bleu Blanc Belge, crème au poivre vert, accompagné de légumes, pommes dauphines	20,00 €
Filet de bar sauvage rôti sur peau, choucroute au Saindoux, crèmeux d'oseille, pois mange-tout pommes de terre vapeur	16,00 €
Coquilles St Jacques "Panko", crème Miso, écrevisses, effiloché de pommes Granny, algues Wakamé, coriandre, blé façon Thaï	19,00€
La Sole Meunière accompagnée de légumes, Pommes dauphines ou pommes de terre vapeur	PRIX SELON L'ARRIVAGE

#### DESSERTS

La vraie tartelette au citron meringuée	7,50€
Frangipane, amandes, glace au chocolat Jivara, caramel au sirop d'érable et romarin, gelée et crème à la poire	7,50€
Bavarois framboises, crumble de spéculoos, espuma au cassis, glace vanille	7,00€

👉 Pour les petits, n'hésitez pas à demander ce que nous proposons cette semaine...