

## Notre 3<sup>e</sup> carte jusqu'au 20 février

☞ *Saumon fumé, blinis de farine de sarrasin, crème aigrette aux herbes fines.*

☞ *Feuilleté de légumes racines, fricassée de gésiers confits et jus de veau réduit à l'acéto balsamico.*

☞ *Croustillant de phyllo aux salicornes et pamplemousse rose, filet de bar cuit sur peau et sabayon au piment d'Espelette.*

\*\*\*\*\*

☞ *Coquelet au four façon Sambre et Meuse, pommes fondantes au thym frais, écrasé de choux de Bruxelles et chiconette caramélisée. (2 cts)*

☞ *Pot-au-feu de Saint Jacques, scampis et mousseline de crevettes grises, légumes croquants et jus de crustacés à la coriandre.*

☞ *Dos de cabillaud rôti et moules de Zélande au curry léger, pommes fruits au poivre et croustillant de pomme de terre.*

\*\*\*\*\*

☞ *Frangipane à la pistache, poires caramélisées et glace au pain perdu.*

☞ *Dacquoise au coco, crémeux et fruits exotiques, sorbet fromage blanc.*

☞ *Plateau de nos fromages affinés*