

# **MENU DU MARCHE**

**1 entrée : 46 EUR**

**2 entrées : 54 EUR**

**Terrine de râble de lapereau 100% maison, raisins marinés,  
Cognac, confit d'airelle et rhubarbe,  
« baguette grillée »**

\*\*\*\*\*

**Trio d'asperges de Malines simplement à la flamande**

\*\*\*\*\*

**Sorbet citron et Limoncello**

\*\*\*\*\*

**Poitrine de pintadeau fermier « Label rouge »,  
champignons shi take, crème légère aux cèpes, amandines**

**OU**

**Dos de saumon d'Ecosse rôti sur la peau, émulsion d'asperges de  
Malines, julienne de jambon italien**

\*\*\*\*\*

**Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages**

**(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)**

**AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE**  
**AU MENU**

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle  
pourra vous renseigner quant à la composition des mets