

LUNCH | 32€

SERVI EN **SEMAINE LE MIDI** : Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert

MENU CONTRE-FAÇON | 65€

• Menu servi pour l'ensemble de la table •

4 SERVICES : 2 entrées - Plat - Dessert

Produits sélectionnés par le chef Loïc Pierard en
fonction des saisons

SUPPLÉMENT FROMAGES | +13€

Possibilité de remplacer le dessert par nos fromages belges (+5€)

Dernière commande : 13h15 (midi) & 20h30 (soir)

À partager:

PLANCHE DE CHARCUTERIE (SELECTION JOKA)
ACRAS DE LANGOUSTINES, MAYO AU CURRY VERT

19€
15€

Entrées

VERSION CLASSIQUE

CONTRE FAÇON

*Le terroir
Chimacien*

Fondu au fromage de Chimay,
sauce piquante, cumin,
jambon ibérique

24€

Les escargots de Slognes,
tortellini, beurre à l'ail noir,
yuzu

28€

*Caviar
« Sturia »*

L' Osciète,
volaille basse température,
beurre blanc fouetté,
salade d'haricots

34€

Beari,
poulet frit, lait ribot,
Cayenne

32€

Plats

	VERSION CLASSIQUE	CONTRE FAÇON
<i>Le veau</i>	Le carré au barbecue, croquettes de ris de veau, poivre vert 38€	Osso bucco et homard Gremolata, beurre de tête, citron 40€
<i>Le cabillaud</i>	Le dos servi nacré, moules AOP, safran de Chimay, marinière confite 37€	Le filet fumé minute, croustillant de tourteaux, béarnaise 39€

Par soucis de qualité, nous vous conseillons de limiter vos choix à la carte à maximum 3 entrées et 3 plats différents par table.

EN SUGGESTION

Sélection de bœuf de chez Gaël Leblanc (varie en fonction de l'arrivage)
Prix du jour /€

Desserts

de Valérie

Churros doré, banane, chocolat, sauce Gianduja	14€
Feuilleté inversé, vanille, glace aux fraises, éclats de pistaches	15€
Notre dame blanche	13€
Sélection de fromages belges	17€