

## ◆ LES ENTRÉES

PRIX : €

Velouté de la semaine . . . . . 5,00

Terrine de chevreuil maison . . . . . 10,00

*(aux pistaches, champignons et aromates,  
pain au lard, vinaigrette au sirop de Liège)*

Médailillon de fois gras au torchon, . . . . . 13,00  
confit de poire de coing et pain noisettes

## ◆ LES PLATS

Salade Liégeoise . . . . . 12,80

*(haricots et pommes de terre aux lardons fermier, œuf et  
saucisse de notre campagne vinaigre de vin blanc et crème)\**

Tagliatelles aux scampis, . . . . . 14,80  
petits légumes, pesto rouge\*

L'américain minute garni, pommes frites . . . 14,80

Civet de marcassin «Grand-mère» . . . . . 15,60

*(petits oignons, champignons, lardons, vieille kriek  
Compote d'airelles et coing, pommes croquettes)\*\**

Noix de Saint Jacques poêlées (5 p.), . . . . . 15,60  
effiloché de poireaux, coulis de crustacés  
risotto safran et salicornes\*

Le suprême de faisane à la Brabançonne . . . 17,20  
*(cuisson basse température)\*, pommes rissolées\*\**

Tagliata de bœuf Irlandais échalotes\*\* . . . . 21,60  
roquette, vachau grenailles au gros sel

Tournedos de daguet aux baies de cassis, . . . 21,60  
genièvre et poivre noir, effeuillé de choux de  
Bruxelles à l'huile de noix, gratin de racines\*\*

(\*) *préparation sous vide cuisson à réchauffer dans une casserole à  
l'eau frémissante*

(\*\*) *Repasser le plats au four à 180° quelques minutes à définir*

**Si le cœur... et le ventre vous en dit...**

*Vos commandes maximum le jeudi pour enlèvement les vendredi,  
samedi et dimanche midi ! Heure à convenir !  
Autres horaires à voir ensemble les possibilités.*