

Suggestions du Chef

* Potage aux Champignons de Paris	9,25
* Terrine de Marcassin et sa Garniture Automnale	16,25
* Tartare de Saumon d'Ecosse à l'Huile de Sésame et Guacamole	16,95
* Foie Gras Poêlé , Confit d'Oignons et Pain Brioché	18,50
* Poêlée de Noix de Saint Jacques , Mousse de Panais et son Jus de Veau Réduit	21,75
* Les Huîtres Creuses Fines de Claires N°2 Les 6 15,00 Les 9	22,50

* Pavé de Saumon d'Ecosse Poêlé, Sauce Vin Blanc aux Fines Herbes et Légumes de Saison	24,75
* La Sole de Zeebrugge Meunière	29,50
* Coq Faisan Rôti Sauce Fine Champagne , Garniture Brabançonne et Pommes Fondantes	25,95
* Filet de Râble de Lièvre ' Arlequin, Pommes Rôtie aux Airelles	26,50
* Médailles de Biche Grillés , Jus au Thym , Chicons Braisés et Compotée de Potiron	27,50

* La Mousse au Chocolat	8,95
* Le Tiramisu aux Spéculoos	8,95
* Le Pain Perdu aux Spéculoos	9,75