

Lunch du 10 au 13 décembre

Terrine de biche en croûte aux airelles

OU

Fondu aux fromages belges (Fromage de Chimay et Vieux Brugge)
Mesclun de salades

Filet de daurade
Crèmeux de pdt au beurre salé et légumes d'hiver rôtis

OU

Filet de Coucou de malines en basse T°
Ananas caramélisé et crème de whiskey

Tatin de Jonagold
Chantilly au calvados

OU

Lunch from 5 to 8 November

Salade de fruits frais de saison

Salmon gravlax and blinis
Cottage cheese, dill, lime and pink berries

2 services 27 €

3 services 31 €

OR

Grey shrimp croquette
Mixed salad

B'
Comme

Indian-style cod and flounder fillet