

Lunch du 22 au 25 octobre

Gambas épicés
Gaspacho de topinambour et tartare de champignons

OU

Croquette de Coucou de Malines façon « Vol-au-Vent »
Mesclun de salades

Filet de loup de mer meunière
Purée au beurre salé, fondu de poireau à la tartufata

OU

Noisette de marcassin aux aïrelles
Potiron rôti, chicon confit et pdt grenailles

Café liégeois au spéculoos

OU

Salade de fruits frais de saison

2 services 27 €

3 services 31 €

B'
Comme