

Lunch du 18 au 21 février

Gaspacho de topinambour
Effiloché de poulet épicé et croûtons briochés

OU

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

Filet de truite saumonée
Mousse de chou-fleur, émulsion wakamé et pomme duchesse

OU

Noisette de veau au miel et Whiskey
Légumes « au vert » et pdt rissolées ail et thym

Tiramisu au spéculoos

OU

Salade de fruits frais de saison

2 services 29 €

3 services 33 €

B'
Comme