

Entrées :

<i>La terrine de foie d'oie maison, Confiture d'oignons au Porto et fruits Gooseliver pastete, Port jam and fruits</i>	<i>32 €</i>
<i>Le tartare de veau, Poire et Noix Veal-tartar, peer and walnuts</i>	<i>25 €</i>
<i>Le carpaccio de Saint-Jacques, Saumon, Emulsion de Sésame Saint-Jacques Carpaccio with Salmon</i>	<i>29 €</i>
<i>Le crémeux de potimarron, Emulsion de Truffe et Herbes fraîches Pumpkin cream-soup with truffles</i>	<i>20 €</i>

Plats :

<i>Le filet Pur de Bœuf Blanc Bleu Belge grillé et sa Béarnaise maison, Pommes Pont Neuf et salade fraîche Grilled fillet with Béarnaise sauce, Pommes Pont Neuf</i>	<i>35 €</i>
<i>Le homard de notre vivier et sa salade fraîche, Vinaigrette 2 cts Lobster's salad 2 pers</i>	<i>76 €</i>
<i>Le filet de pintadeau aux Morilles, Sauce au Vin Jaune Guinea fowl fillet with Mushrooms, sauce with Yellow wine</i>	<i>29 €</i>
<i>Le Filet de Dorade poêlé, Quinoa et Sauce Mousseuse Aux Agrumes acidulés Sea bream Fillet, quinoa and Lemon Sauce</i>	<i>35 €</i>

Desserts

<i>La Brésilienne</i>	13 €
<i>Ice cream with caramel</i>	
<i>La dame Blanche</i>	13 €
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate</i>	
<i>Le Moëlleux au Chocolat noir, Sorbet Gueuze Cerise</i>	15 €
<i>Cake with chocolate, raspberry Gueuze sorbet</i>	
<i>L'assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs, Sirop de Liège</i>	15 €
<i>Plate of Cheese and syrup of Liège</i>	
<i>L'Eclair, Crème Pralinée et glace au Chocolat au lait</i>	15 €
<i>Cake with pastry cream and Chocolate Ice-cream</i>	