

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques	26€
Mousseline de céleri-rave, pousses d'épinards, crumble de jambon d'Ardenne, coulis de safran	
Saumon Gravlax	22€
Poivre de Timut, salade moutarde, vinaigrette de mangue et citron vert	
Œuf parfait 63°	20€
Butternut, champignons des bois, paprika fumé, chorizo	
Croquette aux crevettes, une ou deux pièces	10€ ou 20€
Coulis de crustacés	
Croquette au parmesan	9€ ou 18€
Le plaisir du parmesan	
Foie gras poêlé	28€
Pommes caramélisées, biscuit croustillant, oignons rouges pickles, sauce miel et citron vert	

PLATS

Filet de porcelet	26€
Cuisson basse température, purée de potimarron légumes de saison, sauce aux olives de Kalamata	
Vol-au-vent	26€
Volaille jaune, feuilleté	
Poisson du jour	28€
Papillote, moules, badiane, jeunes poireaux, purée babeurre ou tagliatelles fraîches , sauce iodée	
Filet de bœuf	32€
Asperges vertes thaï snackées, carottes et chou blanc, sauce chimichurri	
Boulettes à la Houppe ou sauce tomate	22€
Boulettes maison selon préparation du chef	
Parmigiana 	24€
Pâtes fraîches, aubergines, mozzarella di Bufala, parmesan, tomates séchées, coulis de roquette	

DESSERTS

Pain perdu brioché	12€
Glace caramel beurre salé	
Crème brûlée à la pistache	10€
Préparation du chef	
Moelleux au chocolat	12€
Glace vanille	
Ou sélection de fromages de la ferme Crevits	14€

*+ de 6 couverts, menu pour l'ensemble de la table

À la carte VS le menu, le chef Alex Reyns vous souhaite une excellente dégustation !