ENTRÉES

Burrata crémeuse et chair de crabe assaisonnée	18€
Foie gras au torchon du chef, oignons confits et poire pochée aux épices	19€
Tartare de saumon, l'huile de sésame, citron et julienne de légumes	17€
Saint-Jacques coraillées gratinées, bisque maison, crumble	17€

PLATS

Filet de boeuf à la plancha, sauce poivre, gâteau de Charlotte truffé, petits légumes	28€
Thon Albacore façon Tataki, oignons frits, perles, cacahuète, riz et julienne	22€
Tarte Tatin de patate douce, échalotes, foie gras poêlé et mesclun à l'huile de noisette	22€
Ris de veau poêlé au moment, sauce aux morilles et garniture grand-mère	32€

DESSERTS

Fromage de chèvre d'ici: Chevroton, Tomme et Pélardon	10€
Dessert du moment …	10€
La classique Crème Brulée à la vanille de Madagascar	9€
Moelleux au chocolat, chocolat 70% Équateur	10€
Tarte de saison …	10€
Glaces artisanales: café, chocolat, citron, marron, myrtille, vanille	1b 3€, 2b 6€
Café Liégeois: expresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly	9€
Dame Blanche: 2 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly	9€