ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf Blanc Bleu Belge / pesto / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan / huile d'olive - 17€
- Carpaccio de Noix de Saint Jacques / agrumes / pistaches torréfiées - 21€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli)* - 19€
- Mini arancini à la saucisse italienne de chez Salamone/ Scamorza fumée / crème de poivrons rouges rôtis / basilic - 17€
- Œuf cocotte aux champignons des bois / crème de parmesan / mouillettes de campagne - 18€
- Scampis à l'ail* - 17€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons)* - 17€

TABLE de Terroir

L'Atelier de Marius

PLATS

- Suggestions de pâtes fraîches maison* - Prix au tableau
- Millefeuille de butternut / champignons / fromage de la Crèmerie de la Gage / noisettes torréfiées - 20€
- Pavé de Saumon rôti sur peau / mousseline de panais / pleurotes poêlées / pommes Granny / beurre noisette au Cidre Saint Vincent légèrement crémé - 29€
- Filet de biche rôti sauce Grand Veneur aux airelles / gratin dauphinois / jeunes carottes glacées au thym - 35€
- Steak de bœuf Blanc Bleu Belge poêlé / sauce poivre ou roquefort ou béarnaise / salade de saison / frites ou croquettes de PDT fraîches* - 29€
- Suprême de Poulet de Gibecq / sauce archiduc / légumes chauds / croquettes de PDT fraîches - 25€
- Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge sauce roquefort / roquette / tomates semi-confites / copeaux de parmesan / frites ou croquettes de PDT fraîches - 29€
- Entrecôte de Blonde d'Aquitaine poêlée / beurre à l'ail et persillade / salade de saison / frites ou croquettes / mayonnaise maison - 39€

ENFANTS

Voir plats adaptables en petite portion (*) - 17€

DESSERTS

(En collaboration avec Sacré Charlotte)

- Crème brûlée - 11€
- Crumble poire et canelle / boule de sorbet poire - 12€
- Dame Blanche - 12€
- Glaces et sorbets du moment (Provenance: Ferme Duquesne et Sacré Charlotte) - 3,5€ (1 boule) 6,5€ (2 boules) 9€ (3 boules)
- Moelleux chocolat / boule vanille de la Bêle Histoire de Ferdinand - 12€
- Moelleux speculoos / boule vanille de la Bêle Histoire de Ferdinand - 12€
- Mousse au chocolat - 8€
- Tiramisu - 8,5€

Allergie, intolérance ou régime particulier ?
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.