Jeudi 13/11/2025 (COMPLET)

Consommé aux profiteroles

Suprême de poulet jaune sauté, crème de chorizo Pommes Darphin

Assiette de gourmandises

Vendredi 14/11/2025

Tartare aux deux saumons

Bavette de bœuf à l'échalote, garniture niçoise Pommes Amandine ****

Baklava & sa glace pistache caramélisée

Jeudi 20/11/25

Duo de potage du Chef

Tomahawh Irlandais aux oignons rouges et porto Légumes grillés au thym Pommes Suédoises ****

Sabayon glacé à la Fleur de Franchimont

Vendredi 21/11/2025 (COMPLET)

Bouchée de ris de veau au cidre & aux pommes

Carré d'agneau en persillade d'amande Jus à la coriandre Tomates à la provençale Frites de patates douces ****

Assiette du fromager

Jeudi 27/11/2025 (COMPLET)

Filet de saumon Gravlax Vinaigrette au Limoncello ****

Filet pur de porc à la bière de Bellevaux Poireaux fondants & frites de Cantal

> Panna Cotta au lait de coco Coulis de fruits des bois

Vendredi 28/11/2025

(COMPLET)

Bisque de homard Rouille façon grand-mère ****

Filet de râble de lièvre
Tapenade de moutarde & olives noires
Chips de légumes

Mousse au chocolat, crumble noisette & anglaise mousseuse

Jeudi 04/11/2025

Cappuccino de potimarron Croquant de coppa

Involtini de veau à la romaine Tagliatelles au beurre ****

Vacherin royal

Vendredi 05/12/2025

Restaurant sera fermé (Fête de la Saint-Nicolas des Rhétos)

La Semaine Terre et Mer

Jeudi 11/12/2025 (COMPLET)

Noix de Saint Jacques sautées
Chiffonnade de poireaux au Chivas & mascarpone

Filet pur de biche Sauce pleurotes Tartare de légumes Pommes Macaire

Baiser glacé de Malmedy Coulis framboises

Vendredi 12/12/2025 (COMPLET)

Coquilles St-Jacques gratinées à la Bretonne Ciabatta à l'ail ****

> Filet pur de biche Sauce pleurotes Tartare de légumes Pommes Macaire

> > ****

Sabayon Glacé aux raisins noirs

« Chez nous, les allergiques sont les bienvenus ! » « Ici, nous prêtons attention aux allergies de nos clients » Tous allergènes doivent être signalés lors de votre réservation.