

Notre Menu

DE PRINTEMPS

POUR COMMENCER

Le trio de foie gras tout naturellement

Les escalopes de foie gras poêlées et déclinaison autour de la fraise de nos régions.

Granola torréfié

Le rouget et légumes des alentours, Jus herbacé et graines de sésame (disponible en plat)

Asperges vertes de nos amis, Croquettes au foie gras truffé, Eclats de noisettes et sauce Hollandaise

POUR CONTINUER

Magret de canard cuit lentement, Mousseline de carotte des environs et radis glacés. Gratin Dauphinois, Jus corsé

Filet pur de porc "sur paille" en basse-température. Mousseline de fenouil et chicons braisés. Pommes Dauphines. Sauce au poivre vert

POUR TERMINER

Tartelette citron-meringuée

Les sorbets du moment

La classique crème brûlée

Le Sabayon des Chefs fait minute

L'assiette de fromage de Maître Corbeau

3 services (entrée, plat, dessert) :

39€ (sélection de vins 21€)

4 services (trio de foie gras, entrée, plat, dessert) :

49€ (sélection de vins 26€)

5 services (trio de foie gras, entrée, plat, dessert, fromage) :

58€ (sélection de vins 30€)

Tel : 081/51.34.49



www.latabledupignac.be