

Nos menus

Composez votre menu selon vos envies en choisissant parmi nos entrées, plats et desserts proposés.

menu en trois temps

Mise en bouche du jour, entrée, plat, dessert (39 €)

Sélection des vins : 21€



menu en quatre temps

Mise en bouche du jour, trio de foie gras, entrée, plat, dessert (49 €)

Sélection des vins : 26€



menu en cinq temps

Mise en bouche du jour, trio de foie gras, entrée, plat, dessert, fromage (58 €)

Sélection des vins : 30€

Tous nos plats sont disponibles à la carte
entrées 19 €
plats 27€
desserts : 7€ (fromage 12 euros)

Menu enfant disponible (1 plat et un dessert) : 18€ (max. 12 ans)

Pour commencer

Le trio de foie gras, tout naturellement



Les escalopes de foie gras poêlées, poivrons doux & déclinaison de tomates



Aiguillettes & gésiers de canards, espuma d'artichauts, beurre de brocolis & fleur de sel en crumble



Oeuf 63°, espuma de foie gras, Girolles et bacon croustillant



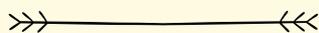
Tataki de thon rouge, mousseline de topinambours, lentilles noires & graines de wasabi

Pour continuer

Magret de canard en basse température, polenta, butternut en deux façons, billes de courgettes, jus au poivre du Vietnam



Caille confite parfumée au romarin, miel et thym. céleri rave, pomme dauphine, échalote rôtie, sauce marchand de vin



La généreuse cuisse de canard confite, crémeux de patates douces, caviar d'aubergines & poireaux

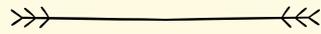


Coeur de cabillaud cuit au beurre, petits pois du marché, navets glacés, écume citron et coriandre



Pour terminer

Le moelleux au chocolat, crème noisette et
noisettes torréfiées



Le sabayon poire & champagne



Le dessert de saison autour du melon



Le duo de sorbets selon l'humeur des chefs



L'assiette de fromage de maitre corbeau (supplément de
5 euros pour les menus 3 et 4 temps)



Tel : 081/51.34.49

www.latabledupignac.be

100 route de la Bruyère
5310 UPIGNY (Eghezée)