

SUGGESTIONS PRINTEMPS 2025

Disponible du 8 mai au 3 juin 2025

Entrées

Asperges blanches et vertes de la Ferme du Joli Bois, comme une flamande, speck italien	15€
Croquettes aux 3 fromages de Wallonie (Chimay, bailli fermier, Ternel), salade variée	13€
Carpaccio de saumon gravlax à la bettrave et au fenouil, vinigrette au miel et à l'aneth, garniture de saison	14€
Carpaccio de veau de chez Antoine Mabilie comme un vitello Tonato, garniture de saison	15€

Plats

[VG] Boulettes de courgettes à la féta, courgettes/aubergines bio grillées et Dalh de lentilles bio au lait de coco	14€
Lasagne 'Al Ragu', pâtes fraîches, jambon à l'os, 3 fromages italiens	13€
Roulade de veau de Chez Antoine Mabilie à la poitrine de porc, fruits secs, et pommes de Nivelles, jus au thym, chausson compotée cannelle & chicon braisés de Nivelles et purée de PDT babylon à la Tartufata	16.50€
Volaille jaune fermière label rouge farçie et artichauts violets en barigoule de carottes, jus aux lardons , PDT grenailles rôties aux herbes	16.50€
Boulettes de viande de la Ferme d'Apechau sauce pizzaola, Caponata d'aubergines bio aux olives kalamata, arrancini farcies au pesto basilic	15€
Arrancinis artisanale à la bolognaise (2x)	8.20€
Blanquette de veau façon cuisine locale, petites boulettes, oignons grelots, riz parfumé	13.50€
Risotto aux lardons fermiers fumés à l'ancienne, asperges vertes de la ferme de Joli Bois, pesto ail des ours	13.50€
Filet de limande aux écrevisses, sauce vin blanc & citron bio, asperges blanches de la Ferme du Joli Bois, pommes duchesses	17,50€

Desserts

L' incontournable : Noix de Pecan, vanille et chocolat de Madagascar, fèves, orange,...	7,50€
Cheese Cake aux Framboises et au chocolat blanc belge	7€
Le merveilleux Chokotoff : pâtisserie meringuée revisitée avec une mousse Chokotoff	6.50€
Le trio de desserts (selon l'inspiration du chef)	7€