

SUGGESTIONS HIVER 2024

Disponible du 4 décembre 2024 au 5 janvier 2025

Entrées

Ravioles de canard confit 36 heures, petits légumes, figues, olive taggiasche, navet boule confit et jus au curry rouge et lait de coco	14€
Croquettes de chicons aux raisins et haché de la ferme d'Apechau, coulis de potiron de la Potironnerie et jus aux noix et à la Rivierediver de la Brasserie la Fluviation.	14€

Plats

[VG] Pad Thai aux légumes asiatiques, soja, halloumi rôti aux épices et aux herbes, gingembre, citronnelle	14€
Lasagne 'Al Ragu', pâtes fraîches, jambon à l'os, 3 fromages italiens	13€
Tartiflette façon Cuisine Locale aux lardons fumés à l'ancienne et au véritable reblochon lait cru	13€
Volaille fermière farcie à la tartufata, chicon braisé de la Baraque à Nivelles, croustillant de panais au miel PDT allians bio de Vieux Genappe rôties aux herbes	16€
Boulettes à la viande de la Ferme du bois d'Apechau, façon liégeoise, célerisotto, gratin dauphinois	14.50€
Cassoulet 'Cuisine Locale' au lard fumé à l'ancienne, saucisse de Toulouse, canard confit 36 heures par nos soins, lard et jambonneau fumé	17€
Choucroute 'Royale' aux 5 viandes locales (chou cuit au vin blanc, lard fumé fermier, saucisse francfort, saucisson polonais, morceau de jambonneau, saucisson Pays vert) et purée de PDT au beurre de ferme	17€
Arrancinis artisanale à la bolognaise (2x)	8.20€
Vol au vent de volaille fermière, petites boulettes, champignons de Paris, purée d'agria au beurre de ferme	13.50€
Filet de Bar, marmelade de fenouil à l'orange, embeurrée de Rattes de BLA, beurre blanc romarin	17€

Desserts

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