# Menu gourmet

## DÉGUSTATION APÉRITIVE

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf holstein fumé /
fraîcheur de bettraves / oignons pickles / mayonnaise au raifort

ou

Tomates d'Antan / burrata basilic / grosses crevettes snackées / amandes / câpres

## PLATS

Coucou de Malines / mousseux de chèvre / boulgour /
ratatouille / jus au thym

ou

Filet de lieu jaune / écrasée de pomme de terre /
jeunes carottes / céleri / jus de moules

Fraises de Wepion / crémeux rhubarbe / crumble chocolat / sorbet violette

ou

Tartelette citron meringuée / sorbet fraise

ou

Assortiment de fromages de la petite ferme
(Supplément 5 euros)

**Menu 3 services à 45€** **Sélection de vins 24€**