



Menu de Pâques 2025



Samedi 19 et Dimanche 20 avril 2025 (commandes jusqu'au 16 avril)

1581 APÉRITIF Cocktail 12 pièces 12,00 €

Feuille d'endive au foie gras et spéculoos
Brochette de tomate, bille mozzarella et basilic
Mini potjevleesh et pickels
Gougère, crème de chèvre et chorizo



ENTRÉES FROIDES

1397 Asperges à la flamande 7,90 €
Sauce émulsion crémeuse aux échalotes, écrasé d'oeufs durs, ciboulette

1362 Vitello tonato 9,90 €
Carpaccio de veau mi-cuit, condiment crème de thon, gelée de câpres, estragon, salade médis

1343 Saumon fumé & œuf mimosa à la betterave 9,90 €
Accompagné de blinis et citron vert

ENTRÉES CHAUDES

2129 Velouté d'asperges et éclats de noisettes torréfiées 1L 8,90 €

2132 Velouté d'asperges et éclats de noisettes torréfiées 50cl 4,90 €

6407 Moussaka d'agneau 5,90 €
en ramequin en terre cuite

6305 Cassolette ris de veau aux morilles 13,90 €
sauce vin jaune

Sans oublier nos classiques : Vol au vent, Bouchée ris de veau, Coquille St-Jacques



PLATS PRINCIPAUX

9605 Souris d'agneau aux pruneaux et citrons confits 13,90 €
Semoule de blé, jus de bouillon aromatisé, courgettes poêlées à la graisse de canard

9606 Gigot d'agneau basse température, en croûte d'herbes 12,90 €
Gratin sarladais, haricots verts aux dés de tomates mijotées

9817 Pavé de cabillaud rôti sur peau 13,90 €
Sauce beurre blanc citronné, risotto crémeux aux asperges vertes

9739 Pigeon désossé farci au foie gras 14,90 €
Sauce chasseur aux champignons des bois, légumes printaniers, mousseline de pommes de terre

4050 Cannelloni ricotta épinards (végétarien) 8,90 €



Ouvert : Mardi, Mercredi, Jeudi 8h - 13h / 14h - 19h
Vendredi, Samedi 8h - 19h. Dimanche 8h - 12h30

Bon appétit ! Eddie Terrier