

Entrées :

Velouté de champignons des bois (en feuilletage) V

Quiche aux légumes, ricotta et parmesan V

Quiche asperges, serrano et ricotta

Gratin de fruits de mer à la scamorza

Carpaccio de boeuf, espuma raifort, crème wasabi

Croustillants au fromage de chèvre, sauce aux herbes fraîches

Gaspacho au crabe, curry doux et lait de coco.

Aumônière aux deux saumons, mozzarella et crevettes roses

Œuf « cocote », légumes méditerranéens et proscuito.

Tarte Tatin aux échalotes.

Cocktail de crevettes sur ma salade tomate/mozzarella.

Pastilla de crabe, sauce aux herbes fraîches

Croquettes aux crevettes grises préparées par nos soins.

Cannelloni d'aubergine au chèvre frais et son coulis pesto.

Tartare de saumon aux agrumes

Tataki de saumon

Œuf poché sur toast aux champignons forestiers

Tart tatin aux échalottes

Plats :

Gnocchi gratinés aux fromages belges (V) .

Oiseaux sans têtes comme les faisait ma grand mère

Escalope tomate/mozzarella façon Saltimbocca

Lasagne végétarienne au fromage de chèvre

Bulle de volaille au Maroille et pommes Granny Smith.

Steak frites, sauce du jour

Parmentier de courgettes au fromage à la bière de Chimay (V)

Waterzooi « Gantoise

Lapin aux pruneaux de Titine

Bulle de confit de canard aux lentilles.

Curry d'agneau au lait de coco.

Cabillaud en croûte d'herbes, rizotto au champagne

Loup de mer comme un Carbonara.

Saumon grillé, crème de cressonnette et ciboulette.

Galette de volaille, légumes confits, polenta parmesan.

Desserts :

Clafouti fraise rhubarbe.

Pêche à la verveine, panna cota amande

La tarte citron du Tartisan

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Tarte au chocolat, sauce aux fruits.

Crème renversée à la mandarine Napoléon.

Vacherin glacé aux fraises (en saison)

Tiramisu mangue/coco

Crumble rhubarbe/framboises.

Dôme de mousse au chocolat, biscuit misérable.

Petits choux en trois façons.

Crème brûlée

Tarte à la cassonade

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées, crème café.

Gratin de fruits, sabayon aux agrumes.

Croustillant d'amandes et gingembre confit