

Week-end gastronomique *Les 17 et 18 mars 2018*

Apéritif et mise en bouche

*Gambas croustillants, coulis de tomates confites,
purée de basilic et crème di Bufala*

*Bar mariné au lime et baies roses, juste snacké, tex-
tures de légumes*

*Filet pur de bœuf « Wellington », jus brun réduit
monté au beurre de ferme, mousseline de persil tubé-
reux, carotte fane glacée*

*Gâteau de macarons, chiboust au yuzu et verveine,
framboises fraîches*

Le samedi 17 mars 2018 à 19h

Le dimanche 18 mars 2018 à 12h

- Menu adulte : 50 euros - Boissons comprises

- Menu enfant : de moins 12 ans : 13 euros - (plat, dessert, boissons comprises)

Réservation : Uniquement au 071/ 51.06.28. avant le 2 mars 2018

L'inscription ne sera effective qu'après le paiement sur le compte : BE81 0018 0175 8024

Si vous désirez être à la table de celui qui réserve, veuillez, s'il vous plaît, le stipuler dans la communication de votre virement.