

# Carte Classique

## ENTRÉES

- Velouté de potirons, crème et petits choux à la tome fraîche de Drauffelt (2;3;7;14) **12 euros**
- Saumon fumé maison, variation de céleri, et mangue (2;3;4;7;9) **25 euros**
- Knidellen rôti au 2 lards et compote de pommes(1;3;7) **14 euros**
- Notre Vitelo Tonato, veau et thon frais, câpres et anchois(1;3;7) **23 euros**
- Carpaccio de Saint-Jacques, céleri rémoulade, vinaigrette d'échalottes confites et truffes d'automne(1;3;7) **26 euros**

## PLATS

- Tofu Fumé braisée au curry doux, confit de légumes et banane plantin, chips au curry(1;6;9;12) **27 euros**
- Gambas rôti, ses raviole translucide à la vapeur, bouillon de légumes à la noix de coco et à la coriandre (1;2;3) **32 euros**
- Knidellen rôti au 2 lards et compote de pomme(1;3;7) **24 euros**
- Parmentier de Pulled-pork Duroc, oignons fumés et son jus corsé(1;7;3;9) **32 euros**
- Volaille Fermière braisée au curry doux, confit de légumes et banane plantin, chips au curry(1;7;3;9) **34 euros**
- Filet de Sole au four, croque-monsieur de Crabe tourteau, endives braisée et sauce Cardinale (1;2;3;7;9;12) **31 euros**
- Boudin noir maison, purée de pommes de terre et pomme fruit(1;7;3;9) **29 euros**

## DESSERTS

- Moelleux au chocolat Valhrona, glace vanille et sauce caramel au beurre salé(1;3;7) **10 euros**
- Glace au fromage blanc maison, fruits de saison(3;7;8) **10 euros**
- Plateau de fromages maison (1;3;7;8) **10 euros**
- Assiette au miel de Nico Hamen, mousse glace et macarons au miel(1;3;7;8) **10 euros**
- Comme une Pavlova aux ananas à ma façon (1;3;7) **10 euros**
- Ice Age: Nougat glacé noisettes, variation coco et chocolat (1;3;7) **10 euros**

