

Menu 40euros, hors boissons

Forfait apéritif / vin (1/2L) / eau (1/2L) / café => 19 euros par personne

Attention, merci de concentrer vos choix autour de 2 entrées et 2 plats pour l'ensemble des convives

Entrées :

Terrine de foie gras de canard du chef, confit d'oignons, brioche maison

Assortiment de nos plaisirs à partager (table entière uniquement)

La cassolette du pêcheur (gambas, scampis, calamars, beurre à l'ail, persil frais)

Carpaccio de bœuf irlandais parfumé à la truffe, roquette, copeaux de parmesan, oignons rouges et citron

Gratin de Noix de Saint-Jacques rôties, crème safranée, crevettes grises et petits légumes

Plats :

Cuisse de canard confite, crème parfumée au gingembre et à l'ail doux, légumes de saison, pommes de terre confite à la graisse de canard

Souris d'agneau fondante, jus au thym, gratin dauphinois, légumes de saison

Brochette de bœuf Irlandais grillée, oignons, poivrons, sauce aux choix

Dos de cabillaud rôti, spaghetti de courgettes, beurre blanc safrané, pommes grenailles

L'assiette de fromages affinés de La Petite Ferme (+ 8€)

Desserts :

Pain brioché « comme un pain perdu » banane et caramel salé et sa fraîcheur

Gâteau glacé ou pâtissier selon la circonstance

Tarte Tatin et sa fraîcheur

Moelleux au chocolat

La feuille des réservations avec le nombre exact des convives doit être communiqué **10 jours** avant la date des festivités.

Tout changement doit être signalé au plus tard 2 jours avant la réception, la facturation se fera d'après ce nombre. Nos prix s'entendent par personne, service et TVA comprise.

Menu 40euros, hors boissons

Forfait apéritif / vin (1/2L) / eau (1/2L) / café => 19 euros par personne

Attention, merci de concentrer vos choix autour de 2 entrées et 2 plats pour l'ensemble des convives

Feuille de réservation à remettre complétée au restaurant soit par email, par téléphone, ou déposée à l'un de nos serveurs pendant les heures d'ouvertures :

- jefchefs@gmail.com
- 071/75.00.44
- BE93 0018 3065 8667

Note importante : Nous, le restaurant gardons le droit de vous recontacter pour d'éventuelles modifications si les consignes n'ont pas été correctement respectées, c'est-à-dire vos choix autour de deux entrées et deux plats pour la table.

Contact : Mr/Mme Tel :/.....
Nombre de couverts : Adultes Enfants
Date : Midi ou Soir

Menu choix :

Entrée

Plat

Dessert

La feuille des réservations avec le nombre exact des convives doit être communiqué **10 jours** avant la date des festivités.
Tout changement doit être signalé au plus tard 2 jours avant la réception, la facturation se fera d'après ce nombre. Nos prix s'entendent par personne, service et TVA comprise.