

Menu 35 euro, hors boissons

Forfait apéritif amuse-bouche / vin (1/2L) / eau (1/2L) / café => 16 euros par personne
Attention, merci de concentrer vos choix autour de 2 entrées et 2 plats pour l'ensemble des convives

Entrées

Duo de terrine (foie gras de canard du chef et campagnarde), confit d'oignons, brioche juste tiède

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, dés de foie gras et ses garnitures

(Végétarien) Taboulé de chou-fleur et quinoa, poivrons confits, menthe, citron

Duo de croquettes (fromage et crevettes grises)

Plats :

Cuisse de canard confite, bouillon asiatique, nem de légumes croquant, nouilles « Soba »

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

Brochette de filet pur de bœuf Charolais, oignons, poivrons, assortiment de sauces chaudes et froides

Filet de bar cuit sur peau, purée d'Agathe, carottes fans, persil aéré

(Végétarien) Risotto aux champignons, écumes de parmesan, quelques morilles, tomates cerises rôties

L'assiette de fromages affinés de la ferme (+ 6€)

Desserts :

Crème brûlée à la poire Cognac

Pain brioché « comme un pain perdu » compotée de Golden 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 35 euro, hors boissons

Forfait apéritif amuse-bouche / vin (1/2L) / eau (1/2L) / café => 16 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 au à l'un de nos serveurs pendant les heures d'ouvertures :

- chefchefs@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.