

# Suggestions et Menu de fin d'année

Proposés sur place à partir du 19 décembre

**Composez votre menu à 54,00 € (choix parmi les \* )**

## Entrées :

Ris de veau, *jus brun truffé, mouillettes* - 19,90 € \*

OU

Foie gras au torchon « *spécialité maison* », Trio de confits,  
pain brioché du « *Vatel* » - 19,90 € \*

OU

Escalope de foie gras, pomme rôtie, gaufre Bxl - 19,90 € \*

OU

La demi-douzaine / Douzaine d'huitres fraîches de Zeelande - 18,00 €/ 35,00  
(ATTENTION, uniquement sur réservation minimum 24h à l'avance)

## Plats :

Pavé de biche Rossini, sauce porto, foie gras - 28,90 € \*

OU

Ballotine de pintade farcie aux champignons et à la truffe, pommes dauphine  
et ses légumes braisés - 27,50 € \*

OU

Turbotin, beurre blanc aux agrumes, purée de vitelottes,  
croute de cresson - 26,90 € \*

OU

Demi homard ou homard,  
sauce whisky, tagliatelles - 31,00\*/39,00

## Desserts :

Bûche « maison » - 9,50 € \*

Trois chocolats, biscuit praliné

OU

Crème passion/framboises génoise yuzu

à partir du 1er janvier - **La Traditionnelle  
Choucroute Royale**