

# AU BINIOU TABLE D' HÔTE

## 1ER SERVICE:

Mise en bouche avec charcuterie du moment

---

## 2E SERVICE AU CHOIX:

Feuilleté de pétoncles princesses flanés au pastis de Marseille

---

Saumon fumé pour nous sur baby épinards

---

Prosciutto de canard maison, roquette et fruits croquants

---

César du binio

---

Foie gras maison cuit au torchon avec pain brioché maison 12.00\$

---

## 3E SERVICE AU CHOIX:

Fondant de jarret d' agneau sur crème de bleu au vieux porto 36.00\$

---

Pâtes aux suprême de volaille, sauce crème tomate et fines herbes 28.00\$

---

Tartare de saumon aux aromates 32.00\$

---

Cuisse de canard moulard confite, infusion de cassis 35.00\$

---

Poisson du jour selon l' arrivage 33.00\$

---

Coquille de fruits de mer gratinée à la suisse 33.00\$

---

Macreuse de bœuf braisée à la trappiste de Floreffe 30.00\$

---

**Thé, café ou infusion**

---