

AU BINIOU TABLE D'HÔTE

1ER SERVICE:

Mise en bouche avec charcuterie du moment

2E SERVICE AU CHOIX:

Feuilleté de pétoncles princesses flambés au pastis de Marseille

Saumon fumé pour nous sur baby épinards

Prosciutto de canard maison, roquette et fruits croquants

César du biniou

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 32.00\$

Pâtes aux suprême de volaille, sauce crème tomatée et fines herbes 24.00\$

Tartare de saumon aux aromates 28.00\$

Cuisse de canard mulard confite, infusion de cassis 31.00\$

Poisson du jour selon l'arrivage 29.00\$

Coquille de fruits de mer gratinée à la suisse 29.00\$

Macreuse de bœuf braisée a la trappiste de Floreffe 26.00\$

Thé, café ou infusion
