



La carte du terroir

Nos zaks:

Profiterole de petit gris de Warnant à l'ail
Pomme de terre au petit Gesvois de la fromagerie...

Nos entrées:

Œufs 63°C de la ferme Lehaire à Assesse,
épinards, saumon fumé, sauce vin blanc
Moules, celeri et pomme sautée

Nos plats:

Le poulet de la pouletteire de Lustin au romarin, pdt grenailles et légumes de saison
Dos de cabillaud..... Vinaigrette au citron et fettucini aux herbes

Nos fromages:

Sélection de fromages de la région, confiture à l'oignon,
vinaigrette sirop de Liège et pains de la boulangerie Minne

Nos desserts:

Panna cotta au spéculoos et café...
Tarte aux pommes tièdes de nos régions et sa glace vanille maison
Soupe de fraise de Wépion, sorbet menthe citron (en saison)