



*Le Basilic*

## MENU DE NOVEMBRE

### ENTRÉES

- Terrine de lièvre maison au foie gras, chetney de potimarron, pain aux céréales
- Noix de St Jacques rôties, lard confit, mousse de pannais, poudre de pépins de courges, espuma (sup4€)
- Bavaroise au lait de coco, bisque de crevettes, mini croquette, ballotine de crevettes
- Œuf basse température, purée de butternut, châtaignes, suprême de caille
- Cassolette de scampis au curry jaune, coco, émincé de pommes, petits légumes (sup3€)

### PLATS

- Couronne d'agneau en croûte d'olives, cœur de gigot basse température, cannelloni farci d'épaule confite, jus romarin ail (sup 3€)
- Pot au feu de volaille aux champignons des bois, croquette de pdt à la truffe
- Burger de bœuf, Camembert frit, pommes, sauce au sirop d'érable, pommes pont neuf
- Ballotine de sole, filet en écailles de St Jacques, pâtes à l'encre de seiche, beurre blanc au safran
- Entrecôte Irlandaise, sauce au choix - 2,5€: poivre noir crème, champignons crème, crème de truffes

### DESSERTS

- Coulant au chocolat au cœur de spéculoos, pommes, glace à la pomme rôtie
- Poire confite aux épices, panna cotta au sirop de Liège, crumble aux amandes, gelée de poires, crémeux vanille
- Tartelette aux agrumes, crème Chiboust vanille, chantilly aux agrumes
- Café Liégeois au Peket
- Assiette de fromage (sup3€)

### FORMULES

3 Services	39€
Entrée + plat	35€
Plat + dessert	31€
Plat unique	24€