

3 services 35€

Entrée + plat 31€

Plat + dessert 27€

1 plat unique 20€

www.restaurant.basilic.be

JANVIER

ENTRÉES

-
- Cassolette de scampis au curry rouge, lait de coco et basilic Thaïe (sup4€)
 - Parmentier de boudin noir et pomme, sauce romarin, foie gras poêlé
 - Soupe de poissons maison en croute, rouille, croutons à l'ail
 - Ravioli de scampi, fondue de poireaux, crèmes aux herbes fraîches et crevettes
 - Cannellonis de canard confit, ricotta, truffes, champignons des bois
 - Terrine de foie gras maison, petite brioche (sup5€)

PLATS

-
- Filet de porcelet moelleux, sauce miel moutarde
 - Jambonneau grillé au four, frites et béarnaise maison
 - Dos de saumon lardé, embeurrée de choux, beurre blanc
 - Tournedos de canard cuit à basse température façon Rossini, sauce Porto
 - Fricassée de cailles façon coq au vin
 - Entrecôte du pays sauce aux choix :
champignons crème / échalotes vin rouge / poivre noir

DESSERTS

-
- L'assiette de fromages (sup 3€)
 - Charlotte au chocolat au cœur passion
 - Tarte fine aux pommes flambée au Calvados, glace vanille
 - Kougelhof maison glacé au marc de Gewurztraminer, crème Anglaise
 - Profiteroles glacées aux noisettes grillées, coulis de chocolat chaud
 - Le café Liégeois au Peket