



Le Basilic

MENU DE DÉCEMBRE

ENTRÉES

- Pain de campagne toasté, poêlée de champignons des bois, foie gras chaud (sup4€)
- Cassolette de scampis, bisque au lait de coco et petits légumes
- Petit burger de saumon mi cuit, sauce maison
- Tataki de bœuf, sésames, salade de légumes en aigre doux
- Terrine de raie en gelée d'herbes fraîches, petite salade aux crevettes grises

PLATS

- Râble de lièvre aux deux moutardes, parmentier de cuisses et patates douces (sup5€)
- Bouillabaisse maison, rouille, croutons frottés à l'ail
- Côte de porc Ibérique, croquettes maison, sauce chorizo olives noires (sup3€)
- Cuisse de canard confite, sauce miel lavande, gratin de pdt
- Entrecôte Irlandaise (sup 2€) sauce au choix : (sup 2,5€) poivre noir crème, champignons crème, crème de truffes

DESSERTS

- Pain perdu brioché façon Suzette, glace orangettes
- Moelleux au chocolat, cœur crémeux à la châtaigne, petit merveilleux
- Pana cotta spéculoos, spéculoos maison, crémeux
- Café Liégeois au Peket
- Assiette de fromages (sup 5€)

FORMULES

3 Services	41€
Entrée + plat	36€
Plat + dessert	32€
Plat unique	25€
All in (3 services, apéritif, sélection de vins, carafe d'eau, café ou thé)	65€