



MENU DE JANVIER

ENTRÉES

- Terrine de foie gras maison, sucette au spéculoos, confit de pommes, brioche (sup4€)
- Quinoa servit chaud aux champignons des bois, Noix de St Jacques, croustillant de queue de bœuf (sup 4€)
- Petite cassolette de la mer, espuma de bisque, toast au crabe
- Gnocchis maison, crème de truffes, émincé de canard fumé
- Poêlée de scampis au curry jaune, coco, émincé de pommes, petits légumes

PLATS

- Jambonneau grillé au four, sauce choron, frites maison, salade
- Tournedos de volaille farcis aux chanterelles et marrons, butternut confit sauce au jambon fumé
- Aile de raie farcie, crème de cresson aux crevettes, écrasée de pdt au beurre demi sel (sup3€)
- Osso bucco maison au basilic, tagliatelles fraîches, gremolata aux agrumes
- Entrecôte Irlandaise, sauce au choix 2,5€ poivre noir crème, champignons crème, crème de truffes

DESSERTS

- Dame blanche à notre façon, chantilly, coulis de chocolat chaud
- Tartelette Tatin, glace aux noix, chantilly mascarpone Calvados
- Petite foret d'hiver, crème de marron, crumble chocolat, meringues, biscuit sablé aux épices
- Café Liégeois au Peket
- Assiette de fromage (sup3€)

FORMULES

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