



## MENU DE NOVEMBRE

### ENTRÉES

- Terrine de biche au foie gras et canneberges, poire confite
- Feuille de chou farcie aux scampis, bisque double crémée
- Noix de St Jacques poêlées, velouté de châtaignes, salsifis (sup 3€)
- Pain farci, effiloché de porc, sauce barbecue canard maison, légumes croquants
- Feuilleté de chèvre, confit de figues à la sauge, canard fumé, salade de blé

### PLATS

- Filet de marcassin basse température, tourte de civet à la rouge de Rochehaut (sup 6€)
- Magret de canette aux Clémentines, croustillant de canard confit, rösti maison
- Filet de sébaste poêlé, poulpe, houmous, crème à l'ail confit
- Suprême de volaille, poêlée de légume façon thaï, bouillon corsé
- Entrecôte Irlandaise (sup 2€) sauce au choix : (sup 2,5€) poivre noir crème, champignons crème, crème de truffes

### DESSERTS

- Panais confits, poires, glace chocolat blanc
- Pain perdu maison, pommes, glace frangipane, caramel beurre salé
- Crêpe au thé Macha farcie de mousse au chocolat, crémeux Macha, gel bergamote, glace aux sésames noirs
- 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€