

# MENU

## D'AVRIL



### ENTRÉES

Cassolette de scampis au curry rouge, lait de coco et basilic thaï (sup4€)

Papillote de daurade, fenouil, citron confit, aneth

Filet de maquereaux façon gravelax, mousse de raifort, pickles de légumes

Ravioli maison façon carbonara, foie gras poêlé

Tomate farcie de chèvre chaud, frégola sarda façon rizotto

Terrine de foie gras maison, petite brioche (sup5€)

### DESSERTS

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (sup3€)

Café Liégeois au pêket

Nid croustillant de cheveux d'anges, crémeux moka, tuiles de chocolat

Tartelette framboise, crème vanille, citron vert

Coulant au chocolat noir, glace au sirop d'érable

Bounty revisité à ma façon

### PLATS

Paupiette de volaille farcie de foie gras, sauce aux truffes

Gigotin d'agneau, cocote de navarin, courgette farcie de ratatouille, gratin de pdt

Cuisse de canard cuite à basse température, sauce orange gingembre

Rognons de veau façon Liégeoise, pommes Dauphines

Fantaisie de saumon frais aux asperges, petits légumes, velouté aux crevettes grises (sup 3€)

Entrecôte Holstein sauce aux choix : champignons crème/ échalotes vin rouge / poivre noir crème

### NOS FORMULES

3 services.....	35€
Entrée + plat.....	31€
Plat + dessert.....	27€
1 plat unique.....	20€

Tous nos plats peuvent être emportés, ils sont à commander 24h à l'avance

restaurant-lebasilic.be  
Rejoignez-nous sur Facebook



Le BASILIC

— Restaurant par Eric Désirant —