



Buffet de fin d'année

Salad bar

Mesclun de jeunes pousses, carottes rapées, tomates, maïs, concombre,
oignons émincés (12), oeufs durs (3), pickles (12)

Salade de chicons aux noix (8, 12)

Salade de beteraves aux pommes et herbes fraîches (12)

Salade de pommes de terre, jambon, cornichons (3, 7, 10, 12, 13, 15)

Salade de potimaron rapé, noix de pécan et huile de noisette (8)

Salade de chou rouge au vinaigre (12)

Salade de penne aux jeunes pousses d'épinard (1, 3, 12, 13)

Poireaux vinaigrette et crevettes grises (2, 12)

Plat principaux

Carpaccio de beterrave chiogga aux fruits secs et radis (8, 12)

Assortiment de boudins blancs et noirs (12, 15)

Velouté de potimaron aux châtaignes (7, 9, 12)

Tartiflette aux lardons de volaille (7)

Lieu noir, sauce citron-moutarde (4, 7, 10, 12)

Vol au vent de protéine végétale au parfum de champignons (6, 7, 9, 12, 13)

Carbonnade de Marcassin (1, 7, 9, 10, 12, 15)

Choux de Bruxelles panais, brocolis

Purée de pommes de terre à la truffe et riz sauvage (7, 13)

Live station (Argan uniquement)

Picanha de bœuf rouge de Famenne

Desserts

Strudel aux pommes et raisin (1, 3, 7, 8, 13)

Javanais au moka (1, 3, 8, 13)

Tarte au potiron (1, 3, 7, 8, 13)

crème brûlée chocolat (3, 7)



prix: 65€ par personne
Boissons comprises

