

NOS INGREDIENTS DE BASE

Les **VIANDES** de Dani à Quevaucamps, Michel à Hainin et Pascal à Quiévrain

Les **OEUFS** de poules élevées en plein air de Justine et Luc à Brugelle

Les **POMMES DE TERRE** d'Antoine à Herchies

Le **PAIN**  au levain et cuit au feu de bois de Jean Sébastien Demeyer à Ghlin

Le **BEURRE** de la famille Guéret à Vaudignies

Les **GLACES** de Sébastien Desmet à Tournai

Les **PÂTISSERIES FINES** de Matouroux à Mons

Les **HUILES**  et **FRUITS CONFITS** de Nicolas Cavalas à Sirault

Les **MOUTARDES** de Stéphane Dethier à Huccorgne

Le **CAFE** de la famille Delahaut à Namur

ET BIEN D'AUTRES...

LES ENTRÉES



Le saumon Gravlax maison / 17⁵⁰

 chèvre frais de la ferme Pecquereau / herbes de notre **POTAGER en PERMACULTURE**
rhubarbe de notre **JARDIN sans pesticide** /  tartine  de Demeyer

Le jambonneau élevé à Herchies / 16⁹⁰

de chez Dani Leblond / en croquette /  moutarde de Huccorgne /
spaghetti de courgettes de notre **POTAGER** /  huile d'olive  du Domaine Cavalas

Le veau élevé à Hainin / 17⁹⁰

de chez Michel Picron / en carpaccio / vinaigrette aux anchois /
feuilles de moutarde /  citrons confits du Domaine Cavalas /
croûtons de  pain  de Demeyer

Moinette / 15⁹⁰

 en croquettes /  fromage Moinette de la Brasserie Dupont / salade 

Crevettes / 16⁹⁰

 en croquettes /  de la mer du Nord / salade iodé

 **Certaines entrées peuvent, sur demande, être sans gluten**

Pour commencer votre repas...

 Le **PAIN** , au levain et cuit au feu de bois de Jean Sébastien Demeyer à Ghlin
accompagné de  notre **BEURRE** de Vaudignies retravaillé par notre Chef
DAMIEN DI LORENZO

LES PLATS

  **La steak à la belge élevé dans les Haut Pays / 24⁰⁰**
aloyau de boeuf de chez Ma Bouche Rit / frites maison /
beurre aromatisé aux herbes de notre **POTAGER en PERMACULTURE**
mayonnaise maison / laitue 

Le poisson / 26⁹⁰

pêche durable et responsable / eby au  chorizo de chez Dani Leblond
petits légumes de notre **JARDIN** / moules de Zeeland

Le magret de canard élevé à Templeuve / 24⁰⁰

 de Louis Legrand / pommes de terre d'Herchies sautées aux poivrons
et herbes du **POTAGER** /  sauce au sirop de Liège  / fruits rouges du **JARDIN**

 **L'agneau élevé à Ath en deux assiettes / 34⁰⁰**

de chez Ma Bouche Rit
L'épaule de 30h comme une tartine à l'ail noir 
Le filet rosé / betteraves rouges  / cerises noires 

  **Risotto / 17⁰⁰**

eby / herbes de notre **POTAGER** /  brebeta de la Bergerie des Collines /
 Tomme Vieille de la ferme le Bailli

  **Quiche maison du moment / 17⁰⁰**

salade  / vinaigrette maison de saison

LES DESSERTS

Le Fruit / 8⁹⁰

 glace vanille de Madagascar de Sébastien Desmet / fraises de notre **JARDIN**

Le chocolat / 8⁹⁰

brownie au chocolat noir  / caramel maison /  glace café de Sébastien Desmet

Le fromage / 10⁰⁰

 Sélection de fromages de nos régions / pain  de chez Demeyer

Les agrumes / 9⁵⁰

 Citron jaune et vert  comme jamais

**A partir de 6 couverts,
nous travaillons un menu unique pour l'ensemble de la table**

MENU ARTISAN 39⁰⁰

Ce menu est composé à partir des plats de notre carte / Aucune modification possible

Entrées :

Le saumon Gravlax maison
Le jambonneau élevé à Herchies
Le veau élevé à Hainin

Plats :

Le poisson
Le steak à la belge
Le magret de canard élevé à Templeuve

Desserts :

Le fruit
Le chocolat
Le fromage



MENU NOIR BONNET 55⁰⁰

Aucune modification possible

LA PREMIÈRE ENTRÉE

  **Le porc**

élevé à Herchies / de chez Dani Leblond / cuit à basse température / laqué /
ramonasse du **JARDIN** / rillette à la  moutarde de Huccorgne

LA DEUXIÈME ENTRÉE

 **Le poisson**

saumon écossais Label Rouge / beurre blanc /
oeufs de poissons / chou pointu du **POTAGER**



LE PLAT

 **L'agneau élevé à Ath en deux assiettes / 34⁰⁰**

L'épaule de 30h comme une tartine à l'ail noir 
Le filet rosé / betteraves rouges  / cerises noires 

LE FROMAGE

  **Assortiment de fromages de nos régions**

En cinquième service +10⁰⁰
En remplacement du dessert +5⁰⁰

LE DESSERT

Les agrumes

 Citron jaune et vert  comme jamais

Accord Mets / Vins 25⁰⁰