

Lunch du 13 au 15 Mars le midi :

L'assiette de mises en bouche

Duo de gambas snacké et ses deux sauces froides « maison ».

Le contre-filet « Holstein » grillé, beurre aux cèpes et salade de saison.

Café et mignardises

Lunch du 20 au 22 Mars le midi :

L'assiette de mises en bouche.

Les calamars frits, sauce tartare.

La choucroute garnie.

Café et mignardises.

Lunch du 27 au 29 Mars le midi :

L'assiette de mises en bouche

La quiche aux poireaux.

Le filet pur de porc « moelleux » à l'ananas.

Café et mignardises.

Lunch du 3 au 5 Avril le midi :

L'assiette de mises en bouche.

Les ravioles de foie gras aux cèpes et crème aux champignons.

Les côtes d'agneau « grillées ».

Café et mignardises

Lunch du 10 au 12 Avril le midi :

L'assiette de mises en bouche.

Tomate farçie aux petis gris de Namur, aux scampis à l'ail et au fromage.

Brochette de volaille à l'indienne et riz Basmati.

Café et mignardises.

Les lunches seront servis par table entière. Ceux-ci vous sont proposés à 19,50€ ou à 35,00€ avec un forfait boissons: cocktail avec ou sans alcool, 2 verres de vin, 1/4 d'eau et café ou thé.