

Les entrées froides

- Le carpaccio de cerf , salade de jeunes pousses , vinaigrette à la noisette 12,00€
- La terrine de chevreuil et ses 2 confitures 10,00€
- L'éventail de saint-jacques et mangues au poivre rose et herbes fraîches 13,00€
- Le tartare de saumon frais à la crème de raifort 10,00€
- La salade de queues d'écrevisses à l'antillaise 10,00€

Les potages

- La crème de laitue aux crevettes grises 4,50€
- Le velouté aux champignons des bois 4,50€
- La crème de poularde au boursin crémeux 4,50€
- Le velouté de potiron au lait de coco 4,50€

Les entrées chaudes

- Le mille-feuilles de pigeon ramier au foie gras 14,00€
- La mousseline de pintade au chou , sauce au porto 12,00€
- Le dos de cabillaud aux petits légumes 12,00€
- Le feuilleté de filets de sole à la normande 13,00€
- La marmite du pecheur 15,00€

Les plats

- La souris d'agneau au basilic 14,00€
- La cuisse de dinde sauce forestière 13,00€
- Le steak de biche sauce poivrade 15,00€
- Le parmentier de cuisse de canard confite 12,00€
- Le civet de biche à l'ancienne 13,00€
- La cuisse de pintade farcie aux cèpes 14,00€

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois et de légumes de saison

2
0
1
2



Réservations

au 061/28 92 16 ou sur www.leromantique.be

Pour des raisons pratiques les commandes doivent nous parvenir au plus tard le 22 /12 pour Noël et le 29/12 pour le Nouvel An.