



COIN DES SAVEURS
ARTISAN - TRAITEUR

LE MENU D'AUTOMNE



**Pastilla de canard sauvage aux fruits confits, jus corsé
au sirop de Liège et mesclun aux amandes torréfiées.**

OU

**Croustillant de Saint-Jacques rôties,
sauté de céleris rave aux arômes de truffe blanche.**



**Suprême de faisán à la brabançonne,
chicons braisés et flan de butternut**

OU

**Filet de Lotte et scampi, crème de crustacés au paprika,
chicons et poireaux et écrasée de pomme de terre**

Douceur mangue-passion, coulis de framboises au romarin.

Prix : 35 EUR/personne