



Les 3 Notes

Les Rendez-vous éphémères

Une Histoire de Goût

La Table de Partage

*« Sur la table une Cuisine Intuitive, une Cuisine de Rencontre,
élaborée autour de la Confiance et de la Passion des beaux Produits.*

*L'expression des liens qui nous unissent à notre terroir, nos Producteurs
et nos Artisans «*

Nos Partenaires

La Ferme Lorge – Thy-Le-Château

La Ferme des Trèfles – Thy-Le-Château

La Ferme des Longs-Prés – Rognée

La Ferme du Lumsonry – Tarcienne

La Ferme du Fosteau – Leers-et-Fosteau

La Boucherie Janvier

La Ferme de la Sauvenière – Hemptinne

Le Moulin de Maugrétout - Clermont

Martin – Boulogne-sur-Mer (France)

La Ferme du Baron - Thuillies

Le Partage

Au rythme des saisons et la créativité

Le Thon et Le Foie gras

Les Tomates et le Sésame Grillé

La Pomme Verte et La Purée Douce

L'œuf Parfait

Les Asperges et Le Lard Basse T°

L'Avocat et L'Oignon Brulé

Le Veau et Le Ris de veau

Les Artichauts et L'ail Confit

Les Câpres et la Béarnaise

Le Chocolat

Les Fraises et Le Basilic

Mon Baba au Rhum

Menu des Petits Chefs -12ans

Mises en bouche / Entrée - Plat

ou

Mises en bouche / Plat - Dessert

18€

Menu Confiance à 60€

Sélection de 5 verres 25€

Sélection de 5 jus bio et eaux aromatisées 19€