

*C'est avec passion, simplicité
et sincérité que chaque jour
nous cherchons à vous
transmettre ce qui nous lie à
notre territoire et nos
producteurs locaux*



Les 3 Notes

LA TABLE DE PARTAGE

LE MENU

• Le Partage

Au rythme des saisons et la créativité

• Le Bœuf au Couteau

Le Butternut et Le Foie gras

L'Anguille Fumée et Pomme verte -

• Le Cabillaud

Les Poireaux et Le Gingembre Crémeux de Moules
aux herbes

• La Poule Faisane Farcie

Choux-Lardons et Les Dauphines

La Terrine, Le confit et Le Pickles

• La Tartelette Chocolat

Les Betteraves et La Crème citron

Les Noisettes et La Réglisse

Menu Confiance à 60€

Sélection de boissons alcoolisées 25€

Sélection de jus bio et eaux aromatisées 19€

Menu des Petits Chefs -12ans

Mises en bouche / Entrée - Plat

ou

Mises en bouche / Plat - Dessert 18€

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 Ferme du Pavé - Thuin

La Ferme de la Sauvenière - Hemptinne

Le Moulin de Maugrétout - Clermont

Martin - Boulogne-sur-Mer (France)

La Ferme du Baron - Thuillies