

AROMATES

TEE SHOT.

Burrata, taboulé mi-cuit de brocolis et radis du jardin, crouton de brioche	13
Chicon gratin façon endive au jambon, mornay, noisette	11
Salade du Nax, crudités et aromates du maraîchage, vinaigrette au miel du domaine	9
Oeuf 147 mètres, crème de laitue, avoine, sirop d'agave	11
Planche de charcuteries Maison Butera, chèvre de Vinalmont, gressins de notre boulangerie	21

AIR SHOT.

Hachis parmentier à la Liégeoise	17,5
Poisson de la criée (300-400g), polenta aux aromates, fenouil braisé	32
Carottes brûlées, yaourt miso, huile de coriandre, sésame noir	13,5
Burger TDV, bœuf confit, fromage de chez Pascal Fauville, mayonnaise et tartare d'herbes du jardin	19,5
Épaule d'agneau confite 12h à partager, semoule, coriandre et pois chiches	59
Frites	5
Frites épicées	6
Frites à l'huile truffe parmesan.	7

ALL RAVEN.

Mousse au chocolat, fleur de sel huile d'olive	10
Riz au lait à la vanille	10
Dans l'esprit d'une pavlova, crème montée, meringue, salade de kiwi à la menthe	10

MENU BIRDIE (en 3 coups) 36

Burrata, taboulé mi-cuit de brocolis et radis du jardin, crouton de brioche
Hachis parmentier à la Liégeoise
Dessert au choix



Ouvert tous les jours
12h00-14h00 & 18h00-21h30