

TEE SHOT.

Burrata, taboulé mi-cuit de brocolis et radis du jardin, crouton de brioche	13
Asperge verte d'Antheit à la flamande	12
Salade du Nax, crudités et aromates du maraîchage, vinaigrette au miel du domaine	9
Planche de charcuteries Maison Butera, chèvre de Vinalmont, gressins de notre boulangerie	21
Os à moelle rôtie, pain du domaine frotté à l'ail	11
Croquettes artisanales crevette	1pce: 8 / 2pcs: 16
Croquettes artisanales fromage/ volaille	1pce: 6 / 2pcs: 12

AIR SHOT.

Pain de viande en croute à la liégeoise	17,5
Comme une brandade, colin poché, écrasé de pomme de terre, émulsion de lait aux aromates	17,5
Tartare de bœuf au couteau, œuf basse température, échalote confite et croustillante, salade du domaine	19,5
Aubergine en deux cuissons, chèvre frais, amandes torréfiées et aromates	13,5
Burger TDV, effiloché de paleron 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
Bâton de rhubarbe feuilleté au sucre, crème crue	10
Dans l'esprit d'une pavlova, crème montée, meringue, salade de fraise à la menthe	10

MENU BIRDIE (en 3 coups) 36

- Entrée au choix hors charcuteries
- Pain de viande en croute à la liégeoise

OU

- Comme une brandade, colin poché, écrasé de pomme de terre, émulsion de lait aux aromates
- Dessert au choix

