

# AROMATES

## SCRAMBLE .

Croquettes artisanales aux crevettes	1pce: 9 / 2pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1pce: 7 / 2pcs: 13,5
Planche de charcuteries	22,5
Fromage de Florence, sirop de Liège	12,5

## DRIVING .

Œuf du domaine 64°C, asperges blanches, lard de colonata	14,5
Fenouil confit, burrata, noisettes torréfiées	13,5
Croustillant de chèvre, oignons, chicon	13,5
Mesclun du domaine en César	18,5

## IRON .

Gros boulet liégeois	17,5
Vol-au-vent de la mer(e) Trillet, riz crémeux	22,5
Entrecôte de bocquillon béarnaise	pour 1-33 / pour 2-64
Cheese Burger, fromage à raclette, sauce tartare	21,5
Cannelloni de canard confit, sauce au poivre	19
Frites du Domaine	5
Frites, fromage coulant	7
Frites à l'huile de truffe et parmesan	7

## PUTTING .

Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Crème brûlée à la pistache d'Amaury	13
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé	11

## BIRDIE (en 3 coups) .

**36**

Œuf du domaine 64°C, asperges blanches, lard de colonata
Vol-au-vent de la mer(e) Trillet, riz crémeux
Mousse et crumble choco, fleur de sel

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



## **SUR LE POUCE. (14h30 - 18h)**

Mini croquettes fromage/volaille (10 pièces)	14,5
Croquettes artisanales aux crevettes	1 pce: 9 / 2 pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1 pce: 7 / 2 pcs: 13,5
Dagobert	sur place - 7 à emporter - 6
Frites du domaine	5
Frites, fromage coulant	7
Frites à l'huile de truffe et parmesan	7
Planche de charcuteries	22,5
Fromage à partager, sirop de Liège	12,5
Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Crème brûlée à la pistache d'Amaury	13

