

Le restaurant la Gloriette vous propose ...

Les entrées:

Foie gras: échalotes / amandes.	17,00 €
Tartare de veau: crevette sauvage - radis - ortilles .	19,00 €
Ris de veau: morilles / asperges vertes / petits pois .	24,00 €
Sole de la mer du Nord: pipe d'Ardenne / petits pois / noisettes.	22,00 €

Les plats:

Agneau: asperges vertes - artichaut - raz el hanout.	28,00 €
Joue de veau: primeurs - bouillon d'herbes - houmous.	25,00 €
Sandre: petits gris - ail des ours - jeunes navets.	25,00 €
Turbot sauvage: crevettes / épinards / soja	27,00 €

Les desserts et fromages :

(pour votre confort commandez votre dessert en début de repas.)

Le chariot de fromages affinés par deux fermes de notre région.	15 €
Une véritable "Dame Blanche"/ vanille de Madagascar / Chocolat.	8 €
Rhubarbe et chocolat blanc	10 €
Le Caprice de William au chocolat	10 €
Fraises du Pays , citron, lime	10 €

“ Le pain est pétri et cuit par la Maison “

La fraîcheur des produits étant notre premier souci, merci de ne pas nous tenir rigueur au cas où un plat serait manquant . Afin de vous garantir une cuisine et un service de qualité, les tables de 6 personnes ou plus seront dirigées vers un de nos menus.

Si le temps vous manque, merci de le préciser à la prise de commande.

Conformément à l'Arrêté royal du 13 décembre 2014 mettant en œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés et devant l'impossibilité de noter, sur nos menus, tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.