

Le restaurant la Gloriette vous propose ...

Les entrées:

Foie gras / anguille fumée / échalotes / amandes.	17,00 €
Salade de quinoa / jeunes pousses / légumes croquants / vinaigrette épicée.	15,00 €
Ris de veau / langoustine / girolles / bouillon au parmesan .	23,00 €
Turbot sauvage / oignons doux / pieds de porc / vin rouge.	22,00 €

Les plats:

Duo d'agneau / courgettes / patate douce / jus réduit à la sauge.	24,00 €
Tournedos de boeuf / salade de tomates du jardin / jus brun.	29,00 €
Rouget barbet / ragoût de haricots / tomates confites / jus d'arêtes corsé.	29,00 €
Daurade sauvage / céleri / coquillages / chorizo.	24,00 €

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 €
Pêches en variation, chocolat et verveine	10 €
Le Caprice de William au chocolat	10 €
Tout simplement autour de la pomme	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.