

LA CARTE

ENTRÉES

- Saumon gravlax légèrement fumé maison, mayonnaise wasabi et œufs de saumon — 21€
- Foie gras de canard maison, brioche du fournil et confiture maison — 24€
- Tataki de biche, jus corsé au vin et poivre — 22€
- Saint-Jacques poêlées, courges et crumble de graines — 20€
- Planche de la ferme Simon — 22€

PÂTES

- Risotto au butternut, chèvre et coppa — 26€
- Carbonara classique — 20€
- Crème de parmesan à la truffe, chair à saucisse — 22€

PLATS

- Filet de faisan sur son pain perdu, jus liégeois, poêlée de petits pois à la guanciale — 30€
- Noisette de biche, poire aux aïrelles, beignet de pomme de terre, jus de gibier aux morilles (+5€) — 34€
- Filet pur de porc laqué au sésame, caponata de courge et champignon, croquette — 28€
- Gambas poêlées, poêlée de légumes, crème d’Nduja, pommes de terre sautées — 30€
- Lieu noir, pot-au-feu de légumes et bouillon de poisson — 26€
- Entrecôte de la ferme Simon, frites et salade (+10€) — 35€

DESSERTS

- Tiramisu pain d’épices et praliné — 12€
- Notre Brésilienne — 12€
- La pomme dans tous ses états (compote, tartare, sorbet) — 12€
- Café liégeois — 12€
- Irish coffee (+5€) — 12€
- Mousse au chocolat, marmelade d’orange et éclats de meringue — 12€



BOUCHERIE
FERME SIMON

Le Fournil
de Liège

Dans le cadre du menu, si vous ne souhaitez pas de dessert, vous pouvez opter à la place pour une boisson chaude café, espresso, décaféiné, cappuccino ou thé.

MENU SENSATION 47€ (ENTRÉE - PLAT - DESSERT) AU CHOIX DANS LA CARTE

! L'ANTIPASTO ROYAL !

**DÉCLINAISON DE TAPAS EN 8 SERVICES
SELON L'HUMEUR DU CHEF**

FORMULE À 60€ PAR PERSONNE



**DÉCOUVREZ L'UNIVERS DU CHEF !
VOYAGEZ AUTOUR
DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON
TOUT AU LONG DE LA SOIRÉE**

***(FORMULE HORS DESSERTS ET BOISSONS)
(TOUT ARRÊT EST DÉFINITIF)
(FORMULE UNIQUEMENT SUR TABLE ENTIÈRE)***