

Entrées:

-Bisque de Homard, rouille et croûtons : 10€ (ou 19€ le litre) avec garnitures

ou

-Assiette périgourdine (Foie gras maison en terrine / Magret de canard fumé/ Mesclun / Confit d'oignons / Cuisse de caille au porto) : 20€

ou

-Assiette de saumon fumé (Saumon fumé maison, Salade, Vinaigrette, Oignons frais / Persil haché): 16€

ou

-Carpaccio de bœuf à l'italienne (Carpaccio / Roquette / Vinaigrette à la ★ruffe / Parmesan / Pignons de pin / Croûtons à l'ail) : 17€

วน

-Plateau de fromages et charcuteries à partager (pour 2 pers) : 32€ le plateau





Plats:

- Civet de biche sauce grand veneur / Poire pochée / Pommes croquettes aromatisées : 24€

ou

-Cuisse de pintade / Sauce aux champignons des bois / Poire pochée / Pommes croquettes aromatisées : 25€

ou

 - Magret de canard / Sauce Hoisin légèrement truffée / Légumes caramélisés/ Brochette de grenailles : 26€

ou



Desserts:

Buchette "éclat de passion" de chez mam's 9€

 Biscuit madelaine, biscuit croquant dentelle, insert crémeux passion, confit passion et mousse chocolat Dulcey

Buchette "éclat de vanille" de chez mam's 9€

 Biscuit moelleux chocolat, biscuit croquant dentelle, crémeux chocolat, insert confiture de lait et ganache montée à la vanille

Buchette "éclat de pistache" de chez mam's 9€

Biscuit moelleux pistache, biscuit croustillant pistache, confit framboise, ganache fleur d'oranger et praliné pistache maison



Nos préparations "maison"

-Saumon fumé maison : 7€ les 100 gr.

-Foie gras maison : 15€ les 100 gr.

Formulaire de réservation: www.dgcuisine.be

Commande repas de Noël 2025.





Payement en cash ou par Bancontact lors du retrait de votre commande, le 24 décembre de 12h00 à 15h00 ou lors de la livraison (