



**Les 3 Notes**

Les Rendez-vous éphémères  
Une Histoire de Goût

# La Table de Partage

*« Sur la table une Cuisine Intuitive, une Cuisine de Rencontre,  
élaborée autour de la Confiance et de la Passion des beaux Produits.  
L'expression des liens qui nous unissent à notre terroir, nos Producteurs  
et nos Artisans »*

## Nos Partenaires

La Ferme Lorge – Thy-Le-Château  
La Ferme des Trèfles – Thy-Le-Château  
La Ferme des Longs-Prés – Rognée  
La Ferme du Lumsonry – Tarcienne  
La Ferme du Fosteau – Leers-et-Fosteau  
La Boucherie Janvier  
La Ferme de la Sauvenière – Hemptinne  
Le Moulin de Maugrétout - Clermont  
Martin – Boulogne-sur-Mer (France)  
La Ferme du Baron - Thuillies

## Menu des Petits Chefs -12ans

Mises en bouche / Entrée - Plat

ou

Mises en bouche / Plat - Dessert

18€

## Le Partage

Au rythme des saisons et la créativité

### Entrées

La Caille Farcie

Epinard et Foie gras

Variation autour du Céleri rave et Noisettes

ou

Les St Jacques

En Tartelette

Butternut et Cresson Mandarine

### Plat

La Biche en Préparations

Variation autour des Figues

Choux Fumé - Purée douce - Dauphines

### Dessert

Le Moelleux au Chocolat

Caramel - Noix de Pécan

Betterave glacé aux épices

**Menu Confiance à 65€**

Sélection de 5 verres 25€

Sélection de 5 jus bio et eaux aromatisées 19€