

La Table d'Éric

Fête des pères

Samedi 12 & dimanche 13 juin

LA MISE EN BOUCHE

Deux zakouskis pour l'apéritif.

L'ENTREE

Baby homard décortiqué, dés d'avocats, gribiche.

Ou

Duo de foie gras : en terrine au naturel & poêlé sur rhubarbe.

LE PLAT

Ris et filet de veau, asperges, jus à la sarriette.

Ou

Trilogie de poissons : lotte, rouget, sole, jus de bouillabaisse.

LE DESSERT

Tiramisu aux fruits rouges.

EN SUGGESTION

Le plateau de fruits de mer (demi-homard, 3 langoustines, 3 pinces de tourteaux, 2 gambas, 3 crevettes, bouquets, 6 bulots, 50gr. crev. grises, 6 huîtres creuses, bigorneaux, sauce) : 50 euros

POUR RESERVER

Réservations [de préférence via le formulaire sur notre site](#), par mail (resto@latablederich.be) ou par téléphone (069/22.41.70) jusqu'au mardi 4 mai.

Les commandes pourront être enlevées de 17h à 18h samedi 12 juin, et de 10 à 11h le dimanche 13 juin.

TARIF

Menu 4 services

46 euros