

La Table d'Éric

Fête des mères

Samedi 8 & dimanche 9 mai

LA MISE EN BOUCHE

Deux dégustations pour l'apéritif.

L'ENTREE

Les ravioles de homard pochées dans un jus bisqué, parfumé au basilic.

Ou

Les asperges blanches tièdes, vinaigrette à l'œuf, mousse de Jambon d'Ardenne.

Ou

Notre foie gras tradition, brioche, gelée et confiture.

LE PLAT

Le filet d'agneau en croute d'herbes, légumes de printemps, gratin dauphinois.

Ou

Le roulé de bar en cuisson vapeur, petits légumes, sauce au Riesling, purée à l'échalote et aux fines herbes.

LE DESSERT

Le framboisier.

TARIF

Menu 4 services

42 euros

POUR RESERVER

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

Les commandes pourront être enlevées de 10 à 12h et de 17h à 18h30 le samedi, et de 10 à 12h le dimanche.