



Menu d'automne



Réliva

Nous vous demandons de choisir au maximum 3 plats différents par table.

Merci de votre compréhension.

Si vous avez une allergie ou vous êtes végétalien, veuillez nous aviser à l'avance

- Des suppléments (indiqués avec +) seront ajoutés selon le choix des plats sur le menu et à la carte
- Un supplément de 5eur sera facturé si le plat principal est partagé
- Réliva ne sert pas d'eau du robinet

1 table = 1 compte s.v.p.


Prix en euros

Menu d'automne

Menu choix entrée + plat principal 39

Des suppléments (indiqués avec +) seront ajoutés selon le choix des plats sur le menu et à la carte

Entrées 17

Carpaccio de betterave rouge, betterave jaune glacée, graines de potiron, vinaigrette à l'échalote 

Salade de tomates bio, fromage de chèvre frais, aubergine, oignons rouges à l'aigre-doux, vinaigrette aux tomates

Ceviche aux coquille Saint-Jacques, citron vert, avocat, crumble de jambon Mangalica (+ 5)

Carpaccio de chevreuil à l'Asiatique mi-cuit (cru et servi froid), salade micro

Servi comme plat principal avec le riz rouge € 25

Plats principaux 25

Forêt


Filet de canard sauvage, céleri-rave, lentilles beluga, graines soufflées, chutney de pruneaux, 5 épices (+7)

La mer

Pêche du jour, les variétés de courges, quinoa Belgique, jus de verveine (+ 3)

Coquille Saint-Jacques à la plancha, haricots nains, coulis d'épinards avec estragon, vinaigrette à l'échalote, jambon Mangalica (+5)

Jardin

Les variétés de courges, riz rouge germé, sauce tahini, clémentine 

Risotto de riz complet, shiitake biologiques, pleurotes, fromage de chèvre affiné 't Reigershof