

Bienvenue chez Romy

Découvrez la cuisine contemporaine de la chef Romy. Elle donne aux saveurs les plus pures de la saison une tournure unique, toujours dans le respect des produits locaux.

Bon appétit !

ENTRÉE - PLATS

- FROMAGE -

DESSERT

€67

* +7 euros pour filet de biche & rable de lièvre

ENTRÉE -

PLATS - DESSERT

€55 (+€5 SI FROMAGE)

* +7 euros pour filet de biche & rable de lièvre

SUIVEZ-NOUS



@restaurantromy

RESTEZ INFORMÉ GRÂCE À
NOTRE NEWSLETTER



Our Menu

NOS ENTRÉES

BETTERAVE ROUGE RÔTIE AU POULET FUMÉ - €21

CARPACCIO DE CANARD SAUVAGE ET MAYONNAISE À LA TRUFFE - €25

TOAST AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET BURRATA - €22

RIS DE VEAU AUX MORILLES FARCIES À LA CRÈME DE SHIITAKE - €24

NOS PLATS

CHICONS AU SAUMON FUMÉ, SAUCE À L'ESTRAGON - €29

FILET DE BICHE, POIRE AU VIN ROUGE, SAUCE FINE CHAMPAGNE
ET GRATIN DAUPHINOIS - €35*

RABLE DE LIÈVRE, CÉLERI-RAVE, CHOUX DE BRUXELLES, POMMES
DUCHESS, SAUCE AU POIVRE - €35*

LOTTE AU LARD FUMÉ, PURÉE DE PANAIIS ET ROMARIN - €30

NOTRE FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES VAN TRICHT, CONFITURE MAISON ET
PAIN ARTISANAL - €15

NOS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE - €13

CHEESECAKE À LA MANDARINE - €12

TIRAMISU À LA BANANE ET À L'ADVOCAAT - €14

CLAFOUTIS AUX FRUITS ET GLACE À LA CANNELLE - €13

*RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS CAFÉS ET THÉS ACCOMPAGNÉS DE PETITS
DÉLICES FAITS MAISON.*

EN CAS D'ALLERGIE N'HÉSITEZ PAS À NOUS PRÉVENIR