

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

*+ €5 faisan, + €10 rable de lièvre

ENTRÉE -
PLATS - DESSERT
€55

*+ €5 faisan, + €10 rable de lièvre

SUIVEZ-NOUS



@restaurantromy

RESTEZ INFORMÉ GRÂCE À
NOTRE NEWSLETTER



Our Menu

NOS ENTRÉES

RIS DE VEAU AVEC UNE BRUNOISE DE PATATE DOUCE ET CHAMPIGNONS ENOKI - €25

LASAGNE DE CHOU VERT, CHAMPIGNONS DES BOIS, RICOTTA ET PARMESAN - €22

TERRINE DE FOIE GRAS, TOAST BRIOCHE ET CONFITURE D'OIGNONS ROUGES - €26

TARTARE DE SAUMON, MANGUE, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE SOJA ET MIRIN - €24

NOS PLATS

FAISAN CUIT ENTIER, POMME "LINDEMANS", CÉLERI-RAVE, GRATIN DAUPHINOIS ET SAUCE FINE CHAMPAGNE - €62/2P*

RISOTTO AU SAFRAN ET CHAMPIGNONS DES BOIS - €28

RABLE DE LIÈVRE AUX MARRONS, CAROTTES, PANAIS ET PUREE AUX NOISETTES - €32*

FLÉTAN AU JUS DE MORILLES, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET PATA NEGRA SÉCHÉE - €30

NOTRE FROMAGE

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

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE ET GRIOTTES - €13

TIRAMISU AU NOIX ET AMARETTI - €14

TARTE TATIN À LA BANANE, GLACE AU LAIT D'AMANDES - €14

CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS - €13

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

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