

LE PETIT CHÂTEAU 

CCCC

Le roi voulait emmener sa plus jeune princesse dîner avant de la laisser à la merci des nombreux prétendants se croyant déjà princes. Dans un décor mêlant le style baroque à quelques touches modernes, c'est autour d'une coupe de champagne et d'un médaillon de foie gras qu'ils entamèrent ce tête-à-tête. La dégustation d'un homard au beurre d'herbes suivi d'une île flottante exotique eu raison de la belle : elle resta auprès de son souverain !

Mouscron
243 bd des alliés
F3
(00 32) 56 33 22 07
Fermé ME
8 le soir DI-MA
Carte : 56,50€

LOUD WALLE 

CCCC

Certes, la maison est petite et basse de plafond, mais l'habit ne fait pas le moine : la cuisine et le service sont de grande qualité! Avec le menu «Goûts et Couleurs», le défilé commence : anguille fumée au foie gras, cabillaud aux moules et couteaux, coq aux petits légumes...et bien sûr le dessert : la banane flambée et sa mousse au chocolat blanc. Le cuisinier, qui ne travaille que des produits frais et de saison, règne seul dans sa cuisine, même si ici, c'est le client qui est roi!

Courtrai
Walle, 199
F2
(00 32) 56 22 65 53
Fermé ME, le midi
SA 8 le soir MA, DI
Carte : 68€
Menu : 36-80€

L'ESSENTIEL  

CCCCC

Râble de lapin et sa crème de chou-fleur, chou romanesco, salade de homard en vinaigrette corse, pomme et aneth. Bar cuit sur la peau, émulsion de Saint-Jacques et radis vert. Filet de cochon au parmesans et son jus de truffe. Entremet litchi, mangue chocolat blanc. Un service et une cuisine de qualité, le meilleur restaurant qu'il me fût donné de tester.


Petit Attiches
19 rue de la Neuville
D5
(03 20 90 06 97
Fermé LU, le midi
SA 8 le soir MA, DI
Carte : 60€
Menu : 28-79€

CARPE DIEM 

CCCCC

Voici l'histoire de deux jeunes amoureux qui ont choisi lors d'un dîner de cueillir le temps présent sans se soucier du lendemain. Les yeux dans les yeux, ils en ont presque oublié le magnifique aquarium au coin de leur table. Tels deux poissons dans l'eau, ils ont partagé tous leurs plats, que ce soit le homard, la lotte au curry ou les ris de veau. Rien ne pouvait les séparer. Le service impeccable et la cuisine délicieuse les ont finalement noyés dans le plaisir.

Mouscron
585 ch du
Risquons-tout
E2
(00 32) 56 34 65 72
Fermé LU, le midi
SA 8 le soir MA, DI
Carte : 62€
Menu 39-49€

 Une musique d'ambiance douce et reposante
Carte Chti : un apéritif maison offert