

La 5^e Saison

Une cuisine d'artisan

La cuisine du moment, liée aux aléas des températures et des saisons,
ne peut-être qu'authentique .

La carte

Saint-Jacques de Normandie, truffe, cresson de fontaine.	28€/42€
Du skrei, lentilles, lard fumé, bouillon de légumes séchés.	24€/36€
Foie gras de canard, geuze, céleris, sureau.	24€
La langoustines royales, «thermidor».	46€/78€
Le porc d'ici, pommes acides, oignons au four.	32€
Le pigeonneau de 28 jours, truffe, poireaux, cornes de gatte.	45€
Paleron de boeuf à la bière de garde et carottes des sables.	28€
~	
Le plateau de fromages Belges, sauvages et tendres.	16€
~	
Le dessert annoncé par Céline	12€
~	

Tout les midis, nous vous proposons un lunch, servi en une heure : 39€ ou 60€ avec vin et café.

Rue de la Coupe, 25 - 7000 MONS - **065 72 82 62**
info@la5esaison.be - **www.la5esaison.be**

 La-cinquième-saison

Veuillez nous prévenir de vos allergies et intolérances à la réservation.

Dernière commande pour le menu 6 services, 13H et 20H - Le restaurant fermera ses portes à 15h30 et 23H30

Le restaurant est fermé le mardi, le mercredi et le dimanche soir.