

Mes plaisirs Restos

13 février 2013 | 12h12

# Le Petit-Fils : de la gastronomie à prix abordable



Situé à Lasne, le restaurant "Le Petit-Fils" propose une cuisine respectueuse des saveurs. Le chef Sébastien Leroy cherche à sublimer des produits de saison. Il propose une formule qui permet, à midi ou en soirée, en semaine comme le week-end, d'accéder une cuisine gastronomique à des prix justes, accessibles.

A deux pas de l'ancienne abbaye d'Aywiers, dans l'entité lasnoise de Couture-Saint-Germain, vous découvrirez une superbe demeure entièrement rénovée, au décor chaleureux et raffiné. Dans une ambiance décontractée, Le Petit-Fils vous accueille pour déguster en tête à tête, en famille ou entre amis, les préparations de Sébastien Leroy. Tout est fait dans la maison et les produits de saison sont mis à l'honneur tous les mois.

La gastronomie à la portée de tous

Avec le souhait de rendre accessible une cuisine gastronomique au plus grand nombre, Le Petit-Fils propose à midi ou le soir, en semaine comme le week-end, le Menu Petit-Fils en 3 services à 35€ (choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts) ou 47€ en 4 services (choix entre 3 entrées froides, 2 entrées chaudes, 3 plats et 3 desserts). Sans oublier le Menu Surprise (4 ou 5 services) où le chef peut exprimer toute sa créativité et le lunch (entrée, plat, café) à 22€. Chacun peut, de cette façon, apprécier à sa juste valeur de bons produits.

### Le chef

Sébastien Leroy est un chef passionné. Après avoir fait ses armes à La Salicorne et à La Cuisine au Vert, il s'est installé à Lasne. Maître Rôtisseur de Belgique, il aime travailler les produits de saison. La qualité de l'assiette est mise en avant à travers une cuisine raffinée, où les classiques sont revisités avec le respect des saveurs originales.

