

## Menu 3 services

*Ceviche d'espadon façon hivernale*

*Pickles / radis / agrumes / baies roses / citron vert / feuilles de blé*

*Ou*

*Carpaccio de magret de canard fumé*

*Avocat / noix / betterave / mesclun*

*Vinaigrette xérès & huile de courge*

+++++

*Pavé de cabillaud rôti*

*Orge perlé / salpicon de chou rave / romanesco*

*Emulsion lait de coco & citronnelle*

*Ou*

*Mignon de porcelet cuit à basse température*

*Parmentier mascarpone & fines herbes / poireaux*

*Jus des sucs à la bière de Malmedy & sirop d'Aubel*

+++++

*Retour des Antilles...*

*Croquant & mousse fruit de la passion*

*Caramel beurre salé*

*Sorbet exotique*

*Ou*

*Crèmeux chocolat « Manjari »*

*Sorbet à l'orange*

*Espuma vanille de Madagascar*

**39,00 €** par personne, hors boisson

**60,00 €** avec la sélection des Vins

## À la carte...

### Les Entrées

- ❖ *Ceviche d'espadon façon hivernale* 14,50 €  
*Pickles / Radis / Agrumes / Baies roses / Feuilles de blé*
  
- ❖ *Carpaccio de magret de canard fumé* 16,00 €  
*Avocat / noix / betterave / mesclun*  
*Vinaigrette Xérès & huile de courge*
  
- ❖ *Foie gras de canard au torchon « Maison »*  20,00 €  
*Sésame / compote d'agrumes / brioche*
  
- ❖ *Caviar « Royal Belgium Oscière » - 10 gr* 50,00 €  
*Blinis / Crème Isigny*
  
- ❖ *Tartare de Bœuf « Blanc-bleu-Belge » aux dés de foie gras* 18,00 € en entrée  
*Vinaigrette à la brisure de truffe* 23,00 € en plat
  
- ❖ *Carpaccio de saumon mariné « gravlax » à l'asiatique*  16,00 €

 *Spécialité du Chef Lionel*

## Les Viandes

- ❖ *Mignon de porcelet cuit à basse température* 21,00 €  
*Parmentier mascarpone & fines herbes – poireaux*  
*Jus des sucs à la bière de Malmedy & Sirop d’Aubel*
  
- ❖ *Phallan Angus grillé*  32,00 €  
*Légumes de saison - Pommes frites*  
*Jus brun à la brisure de truffe ou sauce poivre vert*
  
- ❖ *Association volaille & scampis* 25,00 €  
*Wok de légumes – riz sauté*  
*Sauce Nantua fumée*

## Les Poissons

- ❖ *Pavé de cabillaud rôti* 25,00 €  
*Orge perlé / Salpicon chou rave / Romanesco*  
*Emulsion lait de coco & citronnelle*
  
- ❖ *Coquilles Saint-Jacques rôties* 18,00 € en entrée  
*Linguinis à l’encre de seiche / Tomate / Chorizo* 25,00 € en plat  
*Beurre aux agrumes*
  
- ❖ *Cocotte de la mer façon waterzooi*  26,00 €  
*« Saumon / Coquille Saint-Jacques / Cabillaud »*  
*Crème safranée*

 *Spécialité du Chef Lionel*

## Les Végétariens

- ❖ *Salade de quinoa aux petits légumes, chèvre émietté* 14,00 €  
*Huile de colza aux herbes*
- ❖ *Orge perlé, salpicon chou rave & romanesco* 16,00 €  
*Emulsion lait de coco & citronnelle*

## Les Desserts

- ❖ *Assiette de fromages d'ici & d'ailleurs* 12,00 €
- ❖ *Ananas mariné à la fleur de Samba*  12,00 €  
*Crème kalamansi / Glace citron & violette*
- ❖ *Retour des Antilles...* 12,00 €  
*Croquant & mousse fruit de la passion*  
*Caramel beurre salé*  
*Sorbet exotique*
- ❖ *Crémeux chocolat « Manjari »* 11,00 €  
*Sorbet à l'orange*  
*Espuma vanille de Madagascar*
- ❖ *Véritable Dame blanche* 10,00 €
- ❖ *Trilogie de sorbets ou glaces selon les goûts* 9,00 €

 *Spécialité du Chef Lionel*

## Menu Enfant

Croquette de fromage « Chimay » jeunes pousses, jambon d'Ardenne

*Ou*

Crème de légumes du jour

*Ou*

Tomate Mozzarella au pesto / Grissinis / Jambon italien



Fish & Chips

*Ou*

Linguinis façon Bolognaise

*Ou*

Blanc de poulet rôti / Frites / Compote / Jus de viande



Duo de sorbets ou glaces

*Ou*

Brownies aux noisettes & Glace vanille

*Ou*

Salade de fruits frais

**20,00 €** (*hors boisson*)