

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*)