

Menu 3 services

Tataki de Saumon / Sésame / Raifort

Croquant de légumes

Vinaigrette Teriyaki

Ou

Emincé de filet d'Anvers de veau cuit à 54° à cœur

Pickles de radis / Crème Isigny / Câprons / Mayonnaise aux herbes

Frites de pain au parmesan

+++++

Plie meunière crumble de jambon d'Ardennes

Chou vert / Jeunes carottes / Navets / Pommes grenailles

Bière Blanche de « Bellevaux » émulsionné

Ou

Suprême de pintadeau

Ragoût de trofies / Epinards & tomates aux lardons / Pleurotes

Jus des sucs crémé à la moutarde de noix

+++++

Mille-feuille fruit de la passion / Lait de coco / Citron vert

Gel de mangue

Ou

Tarte aux fraises déstructurée

39,00 € en 3 services

60,00 € avec la sélection des Vins

49,00 € en 4 services

74,00 € avec la sélection des Vins

À la carte...

Les Entrées

- ❖ *Tataki de Saumon / sésame / raifort* 15,00 €
Croquant de légumes
Vinaigrette Teriyaki

- ❖ *Emincé de filet d'Anvers de veau cuit à 54° à cœur* 16,00 €
Pickles de radis / crème Isigny / Câprons / mayonnaise aux herbes
Frites de pain au parmesan

- ❖ *Foie gras de canard au torchon « Maison »*  20,00 €
Sésame / compote d'agrumes / brioche

- ❖ *Caviar « Royal Belgium Oscietre » 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 €

Les Végétariens

- ❖ *Salade de quinoa aux petits légumes, chèvre émietté* 14,00 €
Huile de colza aux herbes 18,00 € en plat

- ❖ *Orge perlé, salpicon chou rave & romanesco* 16,00 €
Emulsion lait de coco & citronnelle

 *Spécialité du Chef Lionel*

Les Poissons

- ❖ *Plie meunière crumble de jambon d'Ardennes* 24,00 €
Chou vert / Jeunes carottes / Navets / Pommes grenailles
Bière Blanche de « Bellevaux » émulsionné

- ❖ *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

Les Viandes

- ❖ *Suprême de pintadeau* 22,00 €
Ragoût de trofies / Epinards & tomates aux lardons / Pleurotes
Jus des sucs crémé à la moutarde de noix

- ❖ *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

 *Spécialité du Chef Lionel*

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
- ❖ *Mille-feuille fruit de la passion / Lait de coco / Citron vert* 11,00 €
Gel de mangue
- ❖ *Tarte aux fraises déstructurée* 12,00 €
- ❖ *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 € en 3 services, hors boisson

15,00 € en 2 services, hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans