

# MY Menu - servi en soirée

 *Carte Boissons*

 *Carte des vins*

## Entrées

- ❖ **Crème de châtaignes / Lardons & pousses d'épinards** **14,00 €**  
*Emulsion huile truffe blanche*
  
- ❖ **Tartare d'Espadon & quinoa rouge** **17,50 €**  
*Coriandre / Citron vert / Poivre*
  
- ❖ **Trilogie autour du saumon :** **16,00 €**
  - Mariné « grav-lack's »
  - Fumé
  - Tartare / Jeunes oignons & noix de cajou

## Végétarien

- ❖ **Kyrielle de légumes d'hiver en diverses textures** **14,00 €**
  
- ❖ **Ravioles champignons & ail des ours** **16,00 €**  
*Crème pesto & parmesan*

 *Nederlands*

## Plats

- ❖ **Ballotine de volaille « Polder » farcie à la brisure de truffe** 21,00 €  
*Parmentier au marron / Légumes de saison / Jus truffé*
- ❖ **Cocotte de civet de biche façon Grand Veneur** 22,00 €  
*Déclinaison sucrée & salée*
- ❖ **Pavé de bar rôti / Mousseline de persil tubéreux** 24,00 €  
*Carottes colorées / Beurre blanc au champagne*

## Desserts

- ❖ **Association Agrumes & chocolat / Grué de cacao** 11,00 €
- ❖ **Ananas mariné à la fleur de Samba** 12,00 €  
*Crème Kalamansi / Glace citron & violette*
- ❖ **Trilogie de glaces ou sorbets** 9,00 €  
*Glaces : lait d'amandes / vanille / citron & violette / moka*  
*Sorbets : fruit de la passion / framboise / citron vert*

## Menu

❖  
**2 services - 29,00 €**

*avec la sélection de Vins - 42,00 €*

❖  
**3 services - 39,00 €**

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

*Faites votre choix parmi les suggestions de cette carte*

# Menu Enfant

à déguster en 2 ou 3 services

**Crème potiron & croûtons**

*Emulsion noisette*

*Ou*

**Croquette au fromage de Chimay**

*& Jambon d'Ardenne*

+++++

**Blanc de poulet « Polder »**

*Compote / Frites / Jus des sucs*

*Ou*

**Fish & Chips / Gougeonettes de solettes frites**

+++++

**Brownies / glace vanille**

*Ou*

*Duo de sorbets ou glaces*

❖ **15,00 € en 2 services** (*hors boissons*)

❖ **20,00 € en 3 services** (*hors boissons*)

*Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans*