MY MENU

★ ★ ★ ★

Panna cotta chèvre & chou-fleur I **Œufs** de hareng & tartare de saumon
jeunes oignons & noix de cajou

OU

Salade d'asperges vertes & jambon de parme
Copeaux Grana Padano & vinaigrette huile olive Ibroliva
& tapenade de truffe

Dos de lieu jaune rôti au chorizo
Pâtes grecques & courgettes sautées à l'ail et ciboulette
Emulsion safranée & zestes de citron

OU

Poitrine de porc Belge « Brasvar » braisée et laquée
Wok de légumes & riz sauté aux petits-légumes
Sauce Teriyaki au gingembre

Association **pistache** & fruits **rouges**
Financier pistache I crème vanille I fruits rouges

OU

Sablé breton **Fraise** Belge & **Rhubarbe**
Fromage blanc de nos Ardennes I Sorbet au citron vert

2 SERVICES

29 € - hors boisson
42 € - avec la sélection des Vins

3 SERVICES

39 € - hors boisson
60 € - avec la sélection des Vins

À LA CARTE ...

Spécialité du Chef Lionel

LES ENTRÉES

Omaga3 • **Panna cotta chèvre & Chou-fleur** | Œuf de hareng & Tartare de saumon aux noix de cajou & jeunes oignons — 17,5 €

• **Tartare de Bœuf** « Blanc-bleu-belge » aux saveurs italiennes — 17 € / 22 €
(entrée / plat avec les frites)

Omaga3 • **Rillettes de maquereau** au Chardonnay — 16,5 €
Croquant de légumes du jardin & croquant aux graines de lin

• Salade d'**asperges vertes** & **jambon italien** — 19 €
Copeaux Grana padano | huile olive Ibroliva & tapenade de truffe

• **Poireau** grillé & confit | caviar d'**aubergines** — 15 €
Vinaigrette & salade moutarde | Mayonnaise herbes & zestes d'agrumes

LES PLATS

• **Poké Bowl au saumon fumé** | Mayonnaise Ponzu & herbes — 17,5 €
Asperges vertes | avocat | wakamé | radis | chou blanc | sésame
En végétarien — 15,5 €

• Pavé de **truite saumonée** rôti | Mousseline et petit-pois lacto-fermenté| lardons & croûtons| Pommes Dauphines | Beurre blanc parfumé à la citronnelle — 25 €

- Dos de **Lieu jaune** rôti au chorizo | Pâtes grecques & courgettes sautées à l'ail & ciboulette | Emulsion safranée & zestes de citron — 22 €

- **Fregola** sarda sautée aux courgettes colorées Olives | Pesto | Pignons de pin | Parmesan | Coulis de tomates — 16 €

- **Phallan Angus** grillé | Cocotte de légumes d'été | Pommes frites | Jus des sucs à la brisure de truffe. — 32 €

- **Poitrine de porc** Belge « Brasvar » braisée et laquée | Wok de légumes & riz sauté aux petits légumes — 20 €

- **Canette rôtie** | Chutney pommes & oignons | Asperges vertes gratinées au parmesan & gnocchis | Jus brun au vieux vinaigre balsamique — 23 €

LES DESSERTS

- **Assiette de fromages** d'ici et d'ailleurs — 13 €

- **Ananas mariné** à la fleur de Samba | Crème kalamansi | glace citron & Violette — 12 €

- **Sushi** « Riz & crème Chiboust » Pastèque & Framboise Condiment kiwi | Sorbet exotique — 13 €

- Association **Pistache** & **fruits rouges** Financier pistache | crème vanille | fruits rouges — 13 €

- Sablé breton **fraise** Belge & **rhubarbe** Fromage blanc de nos Ardennes | Sorbet citron vert — 12 €

- **Café ou thé gourmand** — 11,5 €

MY MENU
ENFANT

Croquette de fromage « Chimay »
Jeunes pousses | Jambon d'Ardennes
OU
Tomates & mozzarella / huile olive & pesto

Fish & Chips
OU
Blanc de poulet rôti | frites | compote | jus de viande

Duo de sorbets ou glaces
OU
Brownies aux noisettes & glace vanille

2 SERVICES
15 €
hors boisson

3 SERVICES
20 €
hors boisson

Ce menu est destiné aux enfants de moins de 12 ans