

Menu 3 services

Cœur de laitue / Avocat / crabe / poivron rouge / amandes effilées
Vinaigrette curry doux & pomme granny-smith

Ou

Carpaccio de magret de canard fumé & pâtisseries colorés
Dés de foie gras / crumble de pain d'épices / gelée à la pomme
Vinaigrette cidre / huile de noisette & colza

+++++

Ombre Chevalier rôti au romarin & ail doux
Orge perlée aux girolles
Sauce vin rouge & porto

Ou

Suprême de pintade cuit à basse température
Palets de polenta aux graines de courge
Courge & panais grillés / condiment figues & vinaigre balsamique
Jus des sucs à la bière Curcu

+++++

Cheesecake au chocolat blanc
Noix de pecan & raisins

Ou

Choux « Crème chocolat »
Poire / caramel / amandes

29,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)

42,00 € avec la sélection de Vins

39,00 € en 3 services hors boisson

60,00 € avec la sélection des Vins

À la carte...

Les Entrées

- ❖ Cœur de laitue / crabe / poivron rouge / avocat / amandes effilées 16,00 €
Vinaigrette curry doux & pomme Granny-Smith
- ❖ Carpaccio de magret de canard fumé & pâtisseries colorés 17,00 €
Dés de foie gras / crumble de pain d'épices / gelée à la pomme
Vinaigrette cidre / huile de noisette & colza
- ❖ Foie gras de canard au torchon au spéculoos  20,00 €
Chutney de coing & poivre Timut
Gelée « Viognier gourmand »
- ❖ Ceviche de bar « Péruvien » 17,50 €
Oignon rouge / patate douce / citron vert / coriandre / maïs
Croquant au piment d'Espelette
- ❖ Tartare de veau aux noisettes / câprons / foie gras 17,00 €
Vinaigrette aux champignons
- ❖ Houmous de carottes 15,00 € 
Coulis de fanes & coriandre
Pickles de carottes & oignons rouges
Sablé à la coriandre

❖ *Spécialité du Chef Lionel*

Le plat végétarien

- ❖ Butternut grillé 16,00 €
Gastrique au vinaigre de noix
Tagliatelle de légumes / crumble parmesan / coulis butternut

Les Poissons

- ❖ Omble Chevalier rôti au romarin & ail doux 24,00 €
Orge perlée aux girolles
Sauce vin rouge & porto
- ❖ Lotte rôtie en croûte d'oignons & ail 25,00 €
Poireaux étuvés / arancinis au pesto & Parmesan
Coulis de crustacés

Les Viandes

- ❖ Suprême de pintade cuit à basse température 22,00 €
Palets de polenta aux graines de courge
Courge & panais grillés / condiment figues & vinaigre balsamique
Jus des sucs à la bière Curcu
- ❖ Saltimbocca de veau cuit à basse température
Vieux Bruges / Cobourg / sauge
Gratin de pomme de terre à la tartuffia
Jus brun à la sauge
- ❖ Phallan d'Angus grillé  32,00 €
Légumes automnaux / Pommes frites
Jus des sucs à la brisure de truffe

 Spécialité du Chef Lionel

Les Desserts

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| ❖ Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs | 13,00 € |
| ❖ Cheesecake au chocolat blanc
Noix de pecan & raisins | 11,00 € |
| ❖ Choux « Crème chocolat »
Poire / caramel / amandes | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi
Glace citron & violette |  12,00 € |
| ❖ Sabayon à l'eau de Villée
Poêlée de figues & mûres
Croquant aux zestes de citron | 13,00 € |
| ❖ Café ou thé gourmand | 11,50 € |

 *Spécialité du Chef Lionel*

Nos Ardoises

À déguster seul(e) ou à partager autour de la table

❖ *Ardoise Malmédienne* 16,00 €

- ◆ Pipe d'Ardenne
- ◆ Saucisson Ardennais
- ◆ Jambon d'Ardenne « Salaisons Malmedy »
- ◆ Fromage « Le Malmedy » Ferme des Grandes Fagnes Bio
- ◆ Boudin Blanc

❖ *Ardoise italienne* 17,00 €

- ◆ Jambon de Parme
- ◆ Coppa
- ◆ Parmesan
- ◆ Tapenade d'olives
- ◆ Grissinis

❖ *Ardoise Espagnole « Tapas »* 15,00 €

- ◆ Jambon Serrano
- ◆ Manchego
- ◆ Chorizo
- ◆ Olives
- ◆ Poivrons farcis
- ◆ Tortillas

❖ *Ardoise Asiatique* 18,00 €

- ◆ Rouleaux de printemps végétariens
- ◆ Rouleaux de printemps poulet
- ◆ Brochette de poulet laqué au caramel cinq épices & sésame
- ◆ Scampis panés / sauce soja & aigre doux

❖ *Ardoise de Fromages* 13,00 €

- ◆ 4 sortes de fromages
- ◆ Sirop de Liège
- ◆ Confit

❖ *Ardoise « Douceurs sucrées »* 11,50 €

- ◆ 4 mini-desserts
- ◆ Café ou Thé

Menu Enfant

Croquette de fromage « Chimay » / Jeunes pousses / Jambon d'Ardennes

Ou

Velouté de potiron

+++++

Fish & Chips

Ou

Blanc de poulet rôti / frites / compote / jus de viande

+++++

Duo de sorbets ou glaces

Ou

Brownies aux noisettes & glace vanille

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