

## *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
- ❖ Rillettes de maquereau au Chardonnay  16,50 €  
Croquant de légumes du jardin & croquant aux graines de lin
- ❖ Poké Bowl au saumon fumé 17,50 €  
Mayonnaise Ponzu & herbes 15,50 €   
Asperges vertes / avocat / wakamé / radis / chou blanc / sésame
- ❖ Tartare de bœuf « Blanc – Bleu – Belge » aux saveurs italiennes 17,00 € en entrée  
22,00 € en plat
- ❖ Poireau grillé & confit – caviar d'aubergines 15,00 €   
Vinaigrette & salade moutarde  
Mayonnaise herbes & zestes d'agrumes

 Oméga 3

 Spécialité du Chef Lionel


## *Le plat végétarien*


- ❖ Fregola sarda sautées aux courgettes 16,00 €  
Olives / pesto/ pignons de pin / Parmesan  
Coulis de tomates

## *Les Poissons*

- ❖ Omble Chevalier rôti au romarin & ail doux 24,00 €  
Orge perlée aux girolles  
Sauce vin rouge & porto
- ❖ Pavé de truite saumonée rôti 25,00 €  
Mousseline et petit-pois lactofermenté / lardons / croûtons  
Pommes Dauphines  
Beurre blanc parfumé à la citronnelle

## *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
- ❖ Canette rôtie 23,00 €  
Chutney pommes & oignons  
asperges vertes gratinées au parmesan & gnocchis  
Jus brun au vieux vinaigre balsamique
- ❖ Phallan d'Angus grillé  32,00 €  
Cocotte de légumes d'été, 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<br>Noix de pecan & raisins                                |                                                                                     | 11,00 € |
| ❖ Choux « Crème chocolat »<br>Poire / caramel / amandes                                  |                                                                                     | 12,00 € |
| ❖ Ananas mariné à la fleur de Samba / crème Kalamansi<br>Glace citron & violette         |  | 12,00 € |
| ❖ Sushi « Riz & crème Chiboust » Pastèque & Framboise<br>Condiment kiwi. Sorbet exotique |                                                                                     | 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*

Tomates Mozzarella



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*